Die Versorgung großer Städte mit Milch.

Dargestellt
auf Grund der Verhältnisse in Dresden.

Inauguraldissertation

der

hohen philosophischen Fakultät
der Ruprecht-Karls-Universität Heidelberg
zur Erlangung der Doktorwürde vorgelegt

von

Kurt Pfund
Reinholdshain, Kreishauptmannschaft Dresden.

Heidelberg.
1896.

Seinem lieben Vater

Herrn Paul Pfund

in Dresden

in Dankbarkeit gewidmet

vom

Verfasser.

Inhaltsverzeichnis.

I.

Einleitung.

Es ist das Verdienst Karl Büchers, der Wissenschaft den Wechsel der Betriebsformen im wirtschaftlichen Leben in vollster Schärfe vor Augen geführt zu haben.*) Und soviel die neueren Untersuchungen**) ergeben, entsprechen seine Sätze den thatsächlichen Verhältnissen: Wir begegnen zuerst der geschlossenen Hauswirtschaft, innerhalb derselben wird alles produziert und konsumiert. Es folgt eine Periode, in der die Wirtschaften von einander abhängig sind, aber noch immer steht der Produzent und Konsument in unmittelbarer Verbindung. Sodann sehen wir, daß sich mehr und mehr Zwischenglieder einschieben. Endlich zeigt sich das Streben der Centralisation. Doch nicht überall entwickeln sich diese Betriebsformen gleichzeitig mit derselben Intensität, vielmehr vollständig in Wechselwirkung mit den allgemeinen wirtschaftlichen Verhältnissen. So auch in Bezug auf die Milchversorgung.

Will man hiernach die städtische Milchversorgung entsprechend würdigen, so kann man nur historisch vorgehen. Vor allem hat man sich zunächst ein Bild von der mittelalterlichen Stadt zu machen.

Es ist festzuhalten, daß die mittelalterliche Stadt nicht so große Einwohnerzahl aufwies, wie man noch selbst bis in unsere Zeit angenommen hat. Es ist vielmehr die Annahme berechtigt, daß eine mittlere Stadt des späteren Mittelalters auf höchstens 10 000 Einwohner zu schätzen ist. Die größeren Städte zählten etwa 15—20 000

*) Vergl. Art. Gewerbe im Handwörterbuch der Staatswissenschaften.

**) Vergl. die letzten Bände der Schriften des Vereins für Sozialpolitik.

Einwohner*) Die mittelalterliche Stadt bildete an sich ursprünglich ein vollkommen abgeschlossenes Wirtschaftsgebiet, das seine Bedürfnisse möglichst in eigener Produktion zu decken suchte. Um so mehr war sie dazu in der Lage, nachdem eine Einbeziehung des umliegenden Grundbesitzes religiöser Genossenschaften wie Stifter und Klöster, wohl auch des Bischofssitzes von 13. Jahrhundert ab, stattgefunden hatte, was sich in sofern als notwendig erwies, als die Städte im Westen Deutschlands vielfach von den Mauern der einstigen aus einem Lager erwachsenen Römerstadt umschlossen, im Osten auf beschränktem Raume neu begründet, kaum mehr als größere Burgen waren. Die ländliche Bevölkerung war so in die Stadt gezogen; es dauerte lange, ehe sie von Lebensgewohnheit und alter Beschäftigung abließ, ja sie war stark genug, jenseits der neuen Mauern neue Komplexe von Obstgärten und Gemüseanlagen erstehen zu lassen. Und als sich die Notwendigkeit herausstellte, auf dem einst zwischen den Stadtmauern und dem Centrum von Gartenkultur bedeckten Raume neue Straßen auzulegen, begann wiederum ein Ausbau vor den Thoren.**) Noch im 15. Jahrhundert hing, wie das von Frankfurt a/M. wenigstens unzweifelhaft festgestellt sein dürfte,***) die Existenz eines großen Teiles der städtischen Bevölkerung vom Betriebe der Landwirtschaft und Viehzucht ab. Die Ratsbeschlüsse Frankfurts aus dieser Zeit erstrecken sich in demselben Maße auf die Landwirtschaft, wie auf Gewerbe und Handel.

Die Geschlechter unterhielten noch allgemein eigene Wirtschaften und selbst zünftige Handwerker bewirtschafteten Güter bis zu einer Hufe Ackerlands.†) Wir dürfen wohl annehmen, daß dieser Zustand ein Übergangsstadium bedeutet. Ein großer Teil der städtischen Bewohner, einschließlich der Gewerbetreibenden, produzierte den Milchbedarf in eigener Wirtschaft, gab auch wohl einen etwaigen Überschuß an andere, die nicht in der Lage waren, Milchvieh zu halten, ab. — Schon damals entstand vereinzelt Mangel an den Milchprodukten Käse und Butter. Das hatte zur Folge, daß die Regierungen öfters zur Deckung des inländischen Bedarfes die Aus-

*) Vergl. Lamprecht, deutsche Gesch. 4. Bd. S. 219.
**) ebendaselbst 4. Bd. S. 216, 217.
***) K. Bücher, Bevölkerung von Frankfurt a/M. S. 261 ff.
†) ebendaselbst S. 293.

fuhr von Butter und Käse in andere Gegenden verboten.*) Nachdem z. B. im Kanton Bern bereits 1486, 1506, 1601 und 1605 solche Verbote ergangen waren, erschien vom Rat und Schultheiß in Bern im Jahre 1619 eine Verordnung, nach welcher die Anfertigung von „feistem Käse" und der Verkauf desselben „usser Lands," sowie auch die zu lange Mastung der Kälber, die „usser Landt" verkauft werden, wodurch der Butter- und Käsefabrikation zu viel Milch entzogen werde, nicht mehr geduldet werden dürfe. Ein ähnlicher Mangel scheint sich, allerdings noch früher, in den nordischen Städten bemerkbar gemacht zu haben, aus denen Kaufleute nach Skandinavien fuhren, um dort Wein gegen Butter und gedörrte Fische auszutauschen, infolge dessen der König Sverrir im Jahre 1186 eine Versammlung der fremden Händler einberief, in der er die Deutschen des Landes verwies, „die in gewaltiger Menge und auf großen Schiffen herkommen, die Butter und dürre Fische zum Schaden des Volkes und Landes fortschleppen und dafür Wein geben." Eine zweite Verordnung erließ Hakon Magnusson am 30. Juli 1316: „Da er vernommen, wie aus Deutschland nur Bier, Putz und andere unnütze Dinge eingeführt würden, die Deutschen aber die nötigsten Dinge, wie trockene Fische und Butter ausschleppten, so stelle er dies hierdurch ab und gebiete, daß „nur diejenigen solche Erzeugnisse fortführen dürften, welche Malz, Mehl und andere nötige Dinge hereinbrächten."**)

Gleichartige Bestimmungen hinsichtlich der Milch lassen sich nicht nachweisen Es liegt das auch auf der Hand, wenn man bedenkt, daß, im Falle die Milchproduktion nicht mehr ausreichte, der Nachfrage nach Milchprodukten, also insbesondere nach Butter und Käse, nachzukommen, es natürlich erscheinen mußte, zunächst Butter und Käse, die weniger dem Verderben ausgesetzt sind, von auswärts zu beziehen. Es erscheint ferner selbstverständlich, daß man da, wo man auch nicht mehr in der Lage war, den Bedarf an Rohmilch zu decken, darauf bedacht sein mußte, diese von auswärts zu beziehen. Demnach ist die weitere Entwickelung örtlich verschieden, und das Maß der Verschiedenheit wächst insbesondere mit der Größe der Einwohnerzahl. Zu einem befriedigenden Resultat kann man daher nur auf Grund lokaler Untersuchung gelangen.

*) Anderegg. Allg. Gesch. der Milchwirtschaft Zürich 1894. Seite 22.
**) Weinhold. Altnord. ben 1856 S. 143 und 163.

II.
Die Milchversorgung in Dresden.

1. Geschichtliches.

Verfolgen wir in diesem Sinne die Entwickelung in Dresden, so finden wir, daß Dresden im 16. Jahrhundert sich nicht über den Charakter einer Landstadt erhob. Die Bürger lebten teils von der Bewirtschaftung der in den Vorstädten und auf den umliegenden Dörfern ihnen gehörenden Landgrundstücken, teils vom Betriebe des Handwerks. So heißt es in einem Bittschreiben des Rates an den Kurfürsten Moritz von 22. August 1550: „Weil dann unser gnedigster Churfürst und Herr diese Stadt befestiget wirdet und keyne handelstadt ist, auch die eynwohner alhier keyne sonderliche nahrung dann allein denn ackerbaw neben handtwergen habenn so bitten wir*) u. s. f." Noch für das Jahr 1699 wurde vom Rate festgestellt, daß die Stadtfelder nach Abzug der zum „Großen Garten" gezogenen Äcker sich auf 344¹/₄ Scheffel Aussaat beliefen, an Heu und Grummet wurden vor Neu- und Altendresden ungefähr 34 zweispännige Fuder erbaut; auf dem zu den Stadtfeldern gehörigen Vorwerke in Neu- und Altendresden wurden 57 Pferde, 6 Ochsen, 326 Kühe, 12 Schafe und 25 Ziegen gehalten. Die Einwohnerzahl betrug (mit Ausschluß des Militärs und der Fremden) im Jahre 1699 21 298.**) Sonach ist die Annahme berechtigt, daß auch in dieser Zeit noch in umfangreicher Weise Ackerbau und Viehzucht getrieben wurde. Allerdings hatte sich der Rat bereits durch Urkunde vom 27. Februar 1570 veranlaßt gesehen, den Hausierhandel mit Butter und Käse zu untersagen, und im Jahre 1691 wurden vom Marktmeister nicht weniger als 122 Personen namhaft gemacht, die mit Obst, Butter und Käse handelten. Wenn hiernach auch außer Zweifel steht, daß bereits ein Mangel an Milchprodukten entstanden war, so erscheint es ebenso gewiß, daß die Milchversorgung noch innerhalb der Stadt erfolgte.

*) Vergl. Akten des Dresdener städt. Archivs C. XI. 27 a. Bl. 2.

**) Otto Richter, Dr. phil. Verfassungsgeschichte der Stadt Dresden 1885. S. 197.

Leider fehlt es an den nötigen Unterlagen, die Entwickelung im einzelnen zu verfolgen. Indes dürfte es doch zutreffend sein, daß sich der letzterwähnte Zustand noch lange Zeit erhalten hat. Später mag man dann dazu übergegangen sein, aus der näheren Umgebung auch Rohmilch zu beziehen. Bei der Einwohnerzahl, die im Jahre 1834 73 614 betrug, ist die Milchversorgung auf die letzterwähnte Weise wohl auch noch möglich gewesen. Mit Zunahme der Einwohnerzahl, die

1852	104 199	1880	220 818
1861	128 152	1890	276 522
1871	177 040		

betrug, ist das immer schwieriger geworden, zumal die Zahl der Kühe innerhalb der Stadt sich mehr und mehr verminderte. Allein für den Zeitraum seit 1882 läßt sich feststellen, daß das Verhältnis der vorhandenen Kühe sich folgendermaßen gestaltete:

Jahr.	Zahl der vorh. Kühe.	Auf 1 Kuh kommen Einwohner.
1882	611	369,19
1883	571	408,99
1884	568	420,14
1885	581	419,58
1886	578	431,51
1887	571	446,79
1888	547	477,43
1889	531	503,27
1890	490	558,07
1891	501	559,28*)

Um so größer wurden die Aufgaben für die landwirtschaftliche Bevölkerung in der Umgebung. Dieselbe suchte sich dieser dadurch zu entledigen, daß sie den Bestand an Milchvieh vermehrte und die Aufzucht des Jungviehs zurücktreten ließ. Nach der Viehzählung vom 10. Januar 1883**) betrug der Jungviehbestand im Königreich

*) Vergl. Konsignationslisten über den Viehbestand in Dresden. Cap. VII. Nr. 90 Vol. 1. (Die durch Privaterhebungen vom Verfasser gefundenen Bestände an Zugochsen sind hier in Abzug gebracht worden. Die Angaben der Einwohnerzahl gründen sich auf Mitteilung des Statistischen Amtes der Stadt Dresden.)

**) Sächsische Landw. Zeitschrift, Amtsblatt des Landeskulturrates und der landwirtschaftlichen Vereine im Königreiche Sachsen 1885, Nr. 9.

Sachsen durchschnittlich 28,7 %, während er in den Amtshauptmannschaften Dresden-A. und Dresden-N. nur 24,5 und 22,8 % ausmachte.

Wenn neuerdings sich das Streben zeigt, innerhalb des Stadtgebietes durch Gründung von Milchkuranstalten die Milcherzeugung wieder in die Stadt zu verlegen, so handelt es sich nicht um Rückkehr zu der alten Produktionsweise, denn dieser ist der Boden entrissen. Vielmehr wird bezweckt, ein Produkt von besonderer Qualität unter Auswahl entsprechender Viehrassen und Anwendung bestimmter Fütterungsmethoden auf den Markt zu bringen. Trotz den damit verbundenen höheren Produktionskosten zeigt sich, daß solche Unternehmungen noch rentabel sind, was in erster Linie darauf zurückzuführen ist, daß man erkannt hat, daß die durchweg zum Verkauf gebrachte Milch den Anforderungen zum Zwecke der Kinderernährung und für den Genuß der Kranken nicht genügt.

Auch nachdem die Milchversorgung in der Hauptsache nicht mehr durch Produktion innerhalb der Stadt, sondern aus der Umgegend erfolgte, darf man wohl annehmen — namentlich, wenn man mittlere Städte mit ähnlichen territorialen Verhältnissen wie Dresden ins Auge faßt — daß Produzent und Konsument in unmittelbarer Verbindung standen. Nach und nach nahm aber der Zwischenhandel an Bedeutung zu

Dieser Zeitpunkt ist wohl seit Bestehen der Eisenbahnen eingetreten. Bis dahin konnten selbstverständlich Milch-Produzenten nur aus der nächsten Umgebung in Betracht kommen, dann aber waren auch weiter Wohnende in der Lage, an der Milchversorgung Dresdens teilzunehmen. Allerdings nun nicht mehr in der Weise, daß der Produzent mit dem Konsumenten in direkte Verbindung trat, vielmehr nahmen nunmehr erstere die Dienste des Zwischenhändlers in Anspruch und zwar aus erklärlichen Gründen. Zunächst war der weiter wohnende Produzent nicht imstande bei der immer sich steigernden Undurchsichtigkeit der Verhältnisse, sich über sein Absatzgebiet in genügender Weise zu orientieren. Sodann verursachte die Begleitung des Milchtransportes und die Verteilung an die Kunden einen großen Zeitaufwand, daß der unmittelbare Absatz sich, wenigstens für den mittleren und kleinen Produzenten, als unrentabel erweisen mußte. Für den größeren Produzenten konnte es immerhin noch rentabel sein, dem Konsumenten direkt zu liefern. Um nun in

ständiger Verbindung mit letzterem zu bleiben, und um insbesondere in jedem Augenblick des Tages die Bedürfnisse der Kunden befriedigen zu können, gingen sie dazu über, eine Verkaufsstelle zu errichten. Den letzten Weg haben beispielsweise 6 Rittergutsbesitzer gewählt.

Den verbesserten Verkehrsverhältnissen ist es zu verdanken, daß in der Gegenwart die Zufuhr aus einer Entfernung von 173 km noch möglich ist. Leider läßt sich die Steigerung der Zufuhr erst seit dem Jahre 1886 nachweisen. Diese Daten genügen indes, um die Bedeutung des Verkehrswesens für die Milchversorgung zu erkennen. Es betrug die Zufuhr an Milch.*)

Im Jahre	Zahl der Krüge.	Menge nach Gewicht.	Durchschn. Einwohnerzahl Dresdens.
1886	372 991	9,187 860 kg	249 410
1887	413 703	10,319 190 „	255 218
1888	513 033	12,853 805 „	261 157
1889	552 036	13,900 190 „	267 236
1890	628 761	15,955 200 „	273 456
1891	695 955	17,897 240 „	280 200
1892	729 607	18,869 530 „	301 400
1893	787 693	20,340 900 „	308 930

Hiernach ist in dem kurzen Zeitraum von nur 8 Jahren eine Steigerung der Milch-Zufuhr per Eisenbahn von über 121 % zu verzeichnen, während sich die Bevölkerung in gleichem Zeitraume nur um 23,86 % vermehrte.

Eine gleichartige Steigerung ist für die früheren Zeiträume nicht anzunehmen, denn erst seit dem Jahre 1883 gestattete es die Staatseisenbahn, daß die Milchtransporte mit den regelmäßig verkehrenden Personenzügen transportiert werden konnten, während früher nur Güterzüge benutzt werden durften. Sodann fand in diesem Jahre eine erhebliche Erleichterung bei der Expedition in formeller Beziehung statt, insbesondere durch das Fortfallen der Frachtbriefe. Die Bedeutung dieser Maßnahmen erhellt daraus, daß z. B. im August des Jahres 1883 nach Einführung jener Bestim-

*) Laut Mitteilung des Statistischen Amtes der Generaldirektion der Königl. Sächsischen Staatseisenbahn in Dresden. Die Feststellung der Menge erfolgt nach kg (Brutto).

mungen in Dresden auf den Königl. sächsischen Staatseisenbahnen an Milch (einschl. des Gewichtes der Milchgefäße) eingingen:

auf dem Schlesischen Bahnhofe	. .	309680 kg
„ „ Leipziger „	. .	51070 „
„ „ Böhmischen „	. .	179800 „

während die Milcheinfuhr auf der unter Königl. preußischer Verwaltung stehenden Linie Berlin—Zossen—Dresden, wo die erwähnten Bestimmungen noch keine Geltung hatten, nur 4650 kg betrug.*)

Seit dem 1. April 1885 trat sodann eine weitere Erleichterung durch Herabsetzung der Frachtsätze unter Anwendung des Staffeltarifs zu Gunsten geringerer Entfernungen ein, deren Folgen sich aus nebenstehenden Aufzeichnungen (S. 9) ergeben.

2. Die Verhältnisse der Gegenwart.

Der tägliche Milchbedarf Dresdens.

Bevor wir die Art der Milchversorgung Dresdens in der Gegenwart schildern, dürfte es von Interesse sein, das Quantum der in Dresden überhaupt konsumierten Milch festzustellen. Dasselbe setzt sich zusammen aus derjenigen,

1. die durch Kuhhaltungen innerhalb der Stadt gewonnen wird,
2. die durch ländliche Einbringer in die Stadt, in der Regel per Axe, eingebracht wird,
3. die per Bahn eingeführt wird.

Die Milchproduktion in der Stadt ist nur von untergeordneter Bedeutung, denn legen wir die Ergebnisse der Konsignationslisten vom Jahre 1891 zu Grunde, so ergiebt sich, wie bemerkt, daß sich rund 500 Milchkühe innerhalb der Stadt befinden. Rechnet man, wie es allgemein geschieht, daß eine Kuh durchschnittlich 11 Ltr. pro Tag liefert, so erhält man die Gesamtsumme von 5500 Ltr.

Um das Quantum der durch ländliche Einbringer der Stadt zugeführten Milch feststellen zu können, wandte sich Verfasser an den Dresdener Stadtrat mit dem Ersuchen, Ermittlungen in dieser Richtung anstellen zu lassen, was bis dahin noch nie geschehen war.

*) Sächsische Landw. Zeitschrift, Amtsblatt des Landeskulturrates und der landw. Vereine im Königreiche Sachsen 1885, Nr. 12, S. 158 ff.

In Leipzig lag es sogar so, daß auf den dort einmündenden 4 preußischen Bahnen während der Zeit nicht eine Sendung Milch einging!

Versandstationen.	Entfernung.	Gezahlte Fracht nach dem alten Tarif.				Zu zahlende Fracht nach dem neuen Tarif.			
		Versendete Milch.	Fracht.	Expeditions-Gebühr.	Summa.	Fracht.	Expeditions-Gebühr.	Summa.	Ermäßigung.
	km	kg	ℳ	ℳ	ℳ	ℳ	ℳ	ℳ	
Radeberg . . .	17	27 000	51,41	54,00	105,41	50,49	29,70	80,19	**24 %**
Arnsdorf . . .	22	18 700	46,08	37,40	83,48	45,25	22,44	67,69	**19 „**
Großharthau . .	30	26 420	88,77	52,84	141,61	87,19	31,70	118,89	**16 „**
Bischofswerda . .	38	2 480	10,55	4,96	15,51	10,37	3,22	13,59	**12 „**
Demnitz . .	42	33 578	158,91	67,14	225,05	155,09	47,00	202,07	**10 „**
Seitzen	49	4 922	270,01	98,40	368,41	265,19	68,88	334,07	**9 „**
Bautzen . . .	57	38 100	243,32	76,20	319,43	238,89	57,15	296,04	**7 „**
Pommritz . . .	68	14 210	108,22	28,42	136,64	106,29	22,74	129,04	**6 „**
Löbau	78	56 780	496,03	113,56	609,50	487,17	96,53	583,70	**4 „**
Reichenberg i. S.	89	20 420	204,04	40,94	244,98	200,40	36,85	237,25	**3 „**
Summa		242 610	1677,34	573,86	2250,02	1646,33	416,21	2062,54	8 %

In dankenswerter Weise kam man diesem Wunsche nach. Nach dem Berichte von 13 Stadtbezirksinspektoren, die bei diesen Ermittelungen Aufsicht führten, betrug die Milcheinfuhr auf allen Zugangsstraßen zur Stadt und die Zahl der Einbringer am

	26. Okt. 1895 (Sonnabend)	27. Okt. (Sonntag)	28. Okt. (Montag)
Literzahl	34 119,5	28 185	33 725
Zahl der Einbringer	315	256	378

Hiernach ist der tägliche Durchschnitt 32 009 Ltr., die durch 316 Personen eingeführt wurden. Auf jeden Einbringer entfallen also durchschnittlich 100 Ltr. Das Quantum der auf den 4 Bahnhöfen Dresdens eingeführten Milch war im Monat Oktober 1895 pro Tag 53 015 kg*) (nach Abzug des Gewichtes der Gefäße, das 24 % des Gesamtgewichtes betrug). Das spezifische Gewicht der Milch ist im Durchschnitt auf 1,031 anzunehmen, so daß diese 53 015 kg = 51 429 Ltr. darstellen. Der gesamte Milchkonsum Dresdens war demnach im Oktober 1895 täglich 88 938 Ltr., sodaß unter Zugrundlegung der Einwohnerzahl von 339 517 auf den Kopf der Bevölkerung 0,2618 Ltr. entfielen. An der Gesamtversorgung Dresdens waren hiernach beteiligt

1. Die Produzenten innerhalb der Stadt mit .	6,19 %
2. Die ländlichen Einbringer	35,98 %
3. Die Eisenbahnzufuhr	57,83 %
	100,00 %

Zur Würdigung des konsumierten Milchquantums ist jedoch zu beachten, daß ein Teil der per Bahn eingeführten Milch, wie wir später sehen werden, verarbeitet und teilweise wieder ausgeführt wird. Aber auch diejenige Milch, die in der Stadt bleibt, wird in den verschiedensten Formen konsumiert, es sei hier nur an den Milchverbrauch in den Bäckereien und Konditoreien, sowie an die Butter- und Käseproduktion erinnert.**)

---

*) Nach Angaben der Königl. sächsischen und Königl. preußischen Bahnverwaltungen in Dresden.

) In Berlin kamen 1894 (Benno Martiny, die Milchversorgung Berlins S. 15) auf den Kopf der Bevölkerung pro Tag **0,2304 kg Milch. Von dem Gesamtbedarfe wurden **14,80** % durch in der Stadt gehaltenes Milchvieh gedeckt, **30,08** % wurden durch ländliche Einbringer und **55,12** % durch die Bahn der Stadt zugeführt. — In Zürich wurden 1894 (Geschäftsbericht des Stadtrates und der Centralschulpflege der Stadt Zürich vom Jahre 1894

Der Großbetrieb.

Das weitaus größte Interesse für die Milchversorgung Dresdens bietet die Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, den Milchhandel zu centralisieren. Bevor wir einen Einblick in den Betrieb dieses großen Unternehmens zu gewinnen suchen, dürfte es von hohem Interesse sein, die Entwickelung desselben in kurzem zu verfolgen.

Der Besitzer der Dresdner Molkerei, der früher Landwirt war und ein kleines Gut im Erzgebirge bewirtschaftete, gründete 1879 in Dresden ein Produktengeschäft, um seine landwirtschaftlichen Erzeugnisse besser verwerten zu können. Nachdem er mit den städtischen Verhältnissen genügend vertraut war, fiel ihm vor allem die mangelhafte Milchversorgung auf, was ihn, der damaligen Strömung entsprechend, zur Gründung einer Milchkuranstalt — mit 6 Kühen — führte. Diese florierte bald. Schon nach kurzer Zeit sah er sich genötigt, zu der von eigenen Kühen produzierten Milch solche von auswärts zu beziehen und zwar zunächst 120 Ltr. pro Tag. Die in eigener Wirtschaft produzierte Milch wurde zum größten Teile direkt im Stalle zum sofortigen Konsum „frisch von der Kuh weg“ als „Sanitätsmilch“ verkauft, während die von außen bezogene Milch den Konsumenten durch 2 kleine Handwagen 3 mal täglich ins Haus gebracht wurde. Das letztere fand wegen der exakten Art der Ver-

S. 85; Volkszählung betreffend S. 20) pro Tag 51 312 Ltr. Milch eingeführt, was auf den Kopf der Bevölkerung berechnet, einem täglichen Konsum von **0,416** Ltr. entspricht, also denjenigen von Dresden und Berlin ganz erheblich übersteigt. Dies trifft nach der Aussage eines ersten Fachmannes, Herrn Dr. N. Gerber in Zürich, auch für die übrigen Städte der Schweiz zu, ebenso wurde diese Thatsache für die französischen Städte festgestellt. (Sächs. Landwirtsch. Zeitschrift, Amtsblatt des Landeskulturrates und der landwirtschaftlichen Vereine im Königreiche Sachsen, 1881 Nr. 28 S. 444.)

Man hat dort mehr als es in Deutschland der Fall ist, den hohen Nährwert der Milch erkannt und dieselbe als billigstes Nahrungsmittel schätzen gelernt. Kostet doch nach Prof. Krämer unter Zugrundelegung der Marktpreise in Zürich 1 kg Stickstoffsubstanz in den animalischen Nahrungsmitteln (Sächs. Landw. Zeitschrift 1882 Nr. 80, 87):

Vollmilch	1,735 *M.*	Ochsenfleisch (sehrfet) .	4,211 *M.*
Magermilch . . .	1,745 „	„ (mittelfett) . .	5,175 „
Halbfetter Käse . .	2,696 „	Schweinefleisch (mager) .	5,414 „
Fettkäse	2,767 „	Ochsenfleisch (mager) .	5,691 „
Schweinefleisch (fett)	3.659 „	Hammelfleisch (halbfett)	6,059 „
Hammelfleisch (fett)	3,703 „	Eier	6,955 „

sorgung — die Landwirte brachten täglich nur einmal ihre Milch zur Stadt — bei den Kunden so großen Anklang, daß der Besitzer des jungen Unternehmens den Plan faßte, eine Centralisation des Dresdner Milchhandels zu versuchen. Hierbei kam ihm vor allen Dingen die Erfindung der ersten brauchbaren Centrifuge zu statten, die eigentlich hierfür die Vorbedingung schuf. Die Centrifuge ermöglichte die schnellste Verarbeitung der nicht roh verkauften Milch. So wurde denn in dem Betriebe 1880 eine Centrifuge „System de Laval" aufgestellt, übrigens die erste im Königreich Sachsen. Der tägliche Umsatz steigerte sich mehr und mehr und mit ihm die Notwendigkeit immer mehr Milch von außen zu beziehen, die sich zudem billiger stellte als die in eigenem Betriebe erzeugte. Es lag daher nahe, schon Ende 1880 die kostspielige Kuhhaltung in der Stadt abzuschaffen und den Bedarf nur durch von auswärts bezogene Milch zu decken.

Schon im Jahre 1881 wurden pro Tag 1000 Ltr. Milch umgesetzt, gegen 500 Ltr. im vorhergegangenen Jahre. In den folgenden Jahren betrug dann der Umsatz:

Jahr	Liter (pro Jahr.)	Jahr	Liter (pro Jahr.)
1882	912 500	1889	4,532 329
1883	1,350 500	1890	5,569 892
1884	1,679 000	1891	5,733 245 1/4
1885	2,117 000	1892*)	5,551 140 3/4
1886	2,482 000	1893	6,449 137
1887	3,493 700	1894	7,454 761
1888	4,117 314		

Im Jahre 1895 hatte die Molkerei mit 160 Gütern Lieferungsverträge geschlossen, die insgesamt 9,704 982 Ltr. (ca. 27 000 Ltr. pro Tag) lieferten, also wiederum eine erhebliche Zunahme, und zwar von über 2 1/4 Millionen Ltr. gegenüber dem vorhergehenden Jahre.

Mit dieser starken Steigerung des Milchquantums nahm die Mannigfaltigkeit des Betriebes zu.

Die Butterei und Käserei entstanden bei der Eröffnung des Molkereibetriebes, denn es trat sofort die Notwendigkeit hervor, die nicht abgesetzte Milch zu verwerten.

---

*) Der Rückgang ist eine Folge des in diesem Jahre in Sachsen herrschenden Futtermangels.

Mit dem wachsenden Umsatze entstanden auch mehr Abfälle. Während dieselben vorher wegen ihrer geringen Menge nicht verwertet werden konnten, waren sie 1884 schon ausreichend, um eine Schweinemast anzulegen, deren Rentabilität um so gesicherter erschien, als eine große Anzahl von Hôtels, Krankenhäusern 2c. ihren Bedarf durch die Molkerei nur dann zu decken in Aussicht stellten, wenn ihnen von dieser, wie es seitens der Lieferanten vom Lande geschah, die Küchenabfälle 2c. gegen ein Entgeld abgenommen würden. Am Anfang wurden in die Mastviehstallung, die außerhalb Dresdens angelegt wurde, rund 100 Schweine eingestellt, gegenwärtig sind dort gegen 500 untergebracht. Im Anfang des Jahres 1888 entstand sodann die Kondensmilchfabrik. Der Beweggrund zu der Gründung war der, daß es zur Zeit schlechteren Geschäftsganges, z. B. regelmäßig nach allen Festtagen*), als Übelstand empfunden wurde, daß die in der Butterei und Käserei hergestellten Produkte nicht oder nur teilweise in erwünschter Weise verwertet werden konnten. In der Kondensmilchfabrik werden gegenwärtig pro Tag etwa 8000 Ltr. verarbeitet, sie kann etwa das Doppelte leisten und bildet daher hinsichtlich der Milchversorgung, innerhalb der Molkerei, einen vorzüglichen Regulator. Der Umfang der Produktion kondensierter Milch betrug:

Jahr	St. Dosen	Jahr	St. Dosen
1889	373 402	1892**)	672 720
1890	1,270 733	1893	1,261 344
1891	1,644 135	1894	1,193 380

Das Absatzgebiet für Kondensmilch war anfangs außer Deutschland vorwiegend England und dessen Kolonien, jetzt wird ein sehr großer Teil dieser Milch nach China und Japan, sowie nach Südafrika exportiert. Bei dem raschen Wachstum der Produktion in diesem Zweige des Betriebes erschien es schon Ende 1888 rentabel, die bis dahin fertig bezogenen Milchbehälter (Dosen) unter eigener Leitung zu fabrizieren. Auf demselben Grundsatze beruhend — Streben nach Combination des Betriebes — entstanden:

*) Allein der Konsumverein Vorwärts braucht vor Weihnachten 10 000 Ltr. Milch für Stollenbacken, während nach dem Feste nur 200 Ltr. pro Tag zur Deckung seines Bedarfes nötig waren.

**) Rückgang infolge schlechten überseeischen Geschäftsganges.

1890 Eine Abteilung für Milchsterilisation.

1892 Eine Milchseifenfabrik.

1892 Eine Zweigmolkerei in Löbau i. S.

1894 Ein Kartonnagenfabrik zur Herstellung von Milchseifenverpackungen und Versandkartons aller Art.

1895 Zimmerwerkstätten mit Dampfbetrieb.

1896 Abteilung für eine neue Kindernahrung (Künstliche Muttermilch auf Grund der Eiweißtheorie).

Verkaufsläden wurden in den Jahren 1881—1895 in allen Stadtteilen 15 errichtet und zwar bestanden:

1880	1 Verkaufsladen	1892	10 Verkaufsladen
1885	2 "	1895	15 "
1890	7 "		

Die Anzahl der Pferde vermehrte sich in dieser Zeit auf 60.

Die Dresdner Molkerei bezieht ihren Bedarf an Milch, wie bereits bemerkt, von ca. 160 Gütern auf Grund besonderer Lieferungsverträge.*) Die Milch wird per Bahn 1—2 mal täglich

---

*) Dieselben haben in der Regel folgenden Wortlaut:

„Milch-Pacht-Vertrag.

Zwischen
dem Herrn . . . . und dessen Besitznachfolger als Verpächter einerseits und der Dresdner Molkerei und deren Besitznachfolger als Pächter andererseits,
ist am heutigen Tage nachstehender Milch-Pacht-Vertrag verabredet und abgeschlossen worden.

§ 1.

Obengenannter Herr . . . . verpflichtet sich, der Dresdner Molkerei täglich ein Quantum von . . . . bis . . . . Liter frisch gemolkener Kuhmilch von mindestens 3 % Fettgehalt im Monatsdurchschnitt, auf Grund der in unserem Laboratorium vorzunehmenden chemischen Untersuchungen, abends oder morgens (auf Wunsch auch beide Male) per Bahn zu liefern. Die Bahnzüge, mit welchen die Milch eintreffen soll, werden nach Uebereinkommen bestimmt.

§ 2.

Verpächter verpflichtet sich, das Quantum frisch gemolkener Milch bei jeder Lieferung auf eine Marke, welche an eine der Transportkannen befestigt wird, zu schreiben.

§ 3.

Eine Verfälschung der Milch darf nicht stattfinden, sei es durch Rahmentziehung oder durch Wasserzusatz, z. B. durch Zugießen des Geltenspülichts oder durch unachtsames Ausspülen der Milchkannen ꝛc. Ferner ist das Zusetzen von Konservierungs-Mitteln, als wie kohlensaures Natron und anderer

geliefert. Die Güter liegen zum größten Teile in der Lausitz, in der Lommatscher Pflege und im Erzgebirge, in welchen Landstrichen vorzugsweise Milchwirtschaft betrieben wird, und woher auch sonst die Hauptmasse der in Dresden konsumierten Milch eingeführt wird.

---

fremder Stoffe, zu Milch untersagt. Das sich etwa herausstellende Manko am Maß und Fettgehalt (wie er oben vorgeschrieben) sind die Pächter berechtigt, am Rechnungsbetrage zu kürzen.

§ 4.

Verpächter verpflichtet sich, die sämmtliche Milch, welche in . . . . produziert wird, an die Pächter zu liefern, und darf in keinem Falle eine zweite Lieferung eingehen.

§ 5.

Hat eine Kuh frisch gekalbt, so ist deren Milch nicht vor Ablauf des vierzehnten Tages nach dem Kalben dem einzuliefernden Milchquantum beizufügen, ebensowenig darf die Milch von Kühen, die nach vier Wochen kalben sollen, sowie von solchen, die am Euter oder sonst krank sind, eingeliefert werden.

§ 6.

Diejenige Milch, welche in saurem Zustande in der Molkerei eintrifft, wovon Verpächter gegen Vergütung der Auslagen nach Befinden telegraphisch unterrichtet wird, wird auf Kosten desselben so gut wie möglich verwertet.

§ 7.

Es verpflichtet sich Verpächter, strenge Kontrolle über die reinliche Behandlung der Milch zu führen, sowohl beim Melken der Kühe, wie auch durch genügendes Streuen im Stall, und müssen etwaige Beschwerden vom Pächter über Mangel an Reinlichkeit der Milch vom Verpächter entgegengenommen und die Uebelstände abgeändert werden.

§ 8.

Das Füttern von Rüben, Kartoffeln und Schlempe ist, sobald nicht andere Vereinbarungen getroffen worden sind, soweit gestattet, als das Quantum, welches verfüttert werden soll, dem Geschmack der Milch und Butter nicht nachteilig ist; unter gleicher Beschränkung steht das Füttern von künstlichen Futterstoffen und müssen sofort Abänderungen vom Verpächter getroffen werden, sobald vom Pächter solche gewünscht werden.

§ 9.

Für den Fall, daß im Viehstapel von Sachverständigen konstatiert wird, daß eine Seuche oder sonst eine Krankheit ausgebrochen ist, so heben sich die Verbindlichkeiten des Lieferanten über das in § 1 festgestellte Milchquantum so lange auf, wie die Krankheit dauert und darf das Quantum der abzuliefernden Milch nur in vollständig gesunder Milch bestehen, was Verpächter strenge innezuhalten verspricht. Ferner ist der Gesundheitszustand des betreffenden Melkviehes durch einen Tierarzt zu überwachen und dem Pächter ist es gestattet, Stallproben zu entnehmen.

§ 10.

Der Lieferant erhält für das Ltr. Milch von der in § 1 vorgeschriebenen Qualität . . . . Pfennige.

Die an die Molkerei gelieferte Milch, ca. 30 000 Ltr. pro Tag, wird auf folgende Arten verwertet:

I. Durch Verkauf in rohem Zustande (Handel):
   1. direkt an den Konsumenten,
   2. an Kleinhändler.

II. Durch Herstellung von Molkereiprodukten:
   1. Rahm,
      a) zum Zwecke des direkten Verkaufs,
      b) zum Zwecke der weiteren Verarbeitung zu Butter.
   2. Magermilch,
      a) zum Zwecke des direkten Verkaufs,

---

§ 11.

Der Verpächter verpflichtet sich, mittelst eines Milchkühlers die Milch auf die niedrigste Temperatur zu kühlen und zwar soll dieselbe bei einer Temperatur von nicht über 15° R. in der Molkerei eintreffen.

§ 12.

Die Transportkannen (von verzinntem guten Eisenblech und mit exakt funktionierenden Verschlüssen), welche vom Verpächter anzuschaffen und zu unterhalten sind, müssen genau 20½ Ltr. messen (da auf 20 Ltr. ein halbes Ltr. Uebermaß gefordert wird), und vom Lieferanten gereinigt werden. Pächter verpflichtet sich dagegen, die Kannen stets nach Gebrauch auszuspülen. Der Absender hat die Krüge mittelst einer Plombe, zu welchem Zwecke er Plombierzange und Blei anzuschaffen hat, gut zu verschließen.

§ 13.

Die Bezahlung der Milch geschieht halbmonatlich, nach Mitte (à Konto) und nach Ende d. M. Die Monats-Abrechnung ist der letzteren Kassesendung vom Pächter stets beizulegen und sind etwaige Reklamationen seitens des Lieferanten innerhalb acht Tagen nach Empfang derselben anzubringen, wenn sie berücksichtigt werden sollen.

§ 14.

Die Frachtspesen der Milch, franko Bahnhof Dresden-Neustadt, sowie die Rücksendung der leeren Krüge trägt der Verpächter. Dagegen wird der Pächter die Milch vom Dresdner Bahnhofe abholen und die leeren Krüge dorthin wieder befördern lassen.

§ 15.

Dieser Vertrag ist auf ein ganzes Jahr abgeschlossen und zwar vom .... bis .... Erfolgt jedoch am .... (also 1 Monat vor Ablauf der Lieferung) von der einen oder anderen Seite eine Kündigung oder überhaupt eine andere Vereinbarung nicht, so ist dieser Vertrag stets wieder für das nächstfolgende Jahr als verlängert zu betrachten.

§ 16.

Mit diesem Vertrage, welcher in zwei Exemplaren ausgefertigt ist, erklären sich beide Teile wohl einverstanden und bekräftigen dies durch ihre Namensunterschrift.

Dresden, den ....“

b) zur Herstellung von Magerkäse und
c) zur Herstellung von kondensierter Magermilch.
3. Kindermilch und sterilisierte Milch.
4. Fettkäse.
5. Kondensierte Vollmilch.
6. Milchseife.

Beginnen wir, um einen möglichst vollkommenen Einblick in den vielseitigen Betrieb dieser Molkerei zu gewinnen, zunächst mit dem Milchhandel.

Der Hauptteil der Milch kommt abends und nachts an; der Rest bis mittags 2 Uhr. Die Notwendigkeit der sofortigen Behandlung, der schleunige Absatz und die event. Verarbeitung erfordern einen ununterbrochenen Betrieb der Molkerei.

Die Milch enthaltenden Krüge werden von der Bahn durch eigenartig gebaute, sog. Etagenwagen (zwei Plattformen übereinander) nach der Molkerei gebracht, und zwar fahren die Geschirre, die durch Wechselpersonal bedient werden, von 7 Uhr abends bis 1 Uhr nachts und von 7 Uhr früh bis 1 Uhr mittags zwischen den Bahnhöfen und der Molkerei. Die betreffenden Kutscher liefern die Milch an die „Ausschütter" ab, deren Beschäftigung lediglich darin besteht, die gelieferte Literzahl festzustellen, jeden einzelnen Krug Milch auf den Geschmack hin zu prüfen und dieselben dann in große Bassins zu entleeren. Der Milchboden, auf dem sich die Bassins befinden, liegt im ersten Stockwerke des eigentlichen Molkereigebäudes; die kurze Strecke vom Wagen, dessen erste Plattform so hoch wie die Rampe des Milchbodens ist, ist der einzige Weg, welchen die Milch getragen werden muß; von den Bassins aus läuft dieselbe dann in die unteren Betriebe, oder sie wird durch Fächerpumpen in entferntere und höher gelegene getrieben, wodurch eine große Ersparnis an Arbeitskräften, Zeit und Gefäßen erzielt wird; beträgt doch das Gesamtgewicht der täglich eingehenden Milch ca. 30 000 Kilo in 1500 Krügen, von denen jeder ungefüllt $6^1/_2$ bis 7 Kilo wiegt.

Die Milch, welche in rohem Zustande abgesetzt werden soll, geht vorher zur Beseitigung des darin noch enthaltenen Schmutzes durch Filter und läuft hierauf über große Kühlapparate, um dadurch eine möglichst hohe Haltbarkeit während des Transportes zu erlangen. Dann wird sie den sog. Transporteuren zugemessen. Diese Zumessung geschieht durch besondere Beamte, die es hierin mit Hilfe

geeigneter Apparate und infolge ihrer ausschließlichen Beschäftigung mit dieser Thätigkeit zu einer großen Fertigkeit gebracht haben. Da die oft weit wohnende Kundschaft frühzeitig bedient sein muß, so fängt das Zumessen schon um 1/4 3 Uhr nachts an und dauert bis gegen 6 Uhr morgens. Dasselbe wiederholt sich von 12—3 Uhr nachmittags, allerdings nicht in derselben Ausdehnung.

Die Kundschaft wird durch 35 Wagenführer bedient, und deshalb ist die Stadt Dresden mit ihren Vororten in ebensoviel Bezirke geteilt, von denen die 25 entfernter liegenden durch Pferdewagen mit männlichem Personal, die 10 näheren durch einfache Handwagen mit weiblichem Personal bedient werden.

Weiter dienen für den Kleinhandel mit roher Milch — wie auch für die übrigen Milchprodukte — 16 Verkaufsstellen, die in allen Stadtteilen in den belebtesten und bevölkertsten Straßen errichtet sind, und den Zweck haben, eine gewisse Stammkundschaft zu sichern. Zweimal am Tage können sie ihren Bedarf durch Vermittelung der Fuhrwerke der Firma decken.

Der Wiederverkauf von Milch an kleinere Händler vollzieht sich zum Teil direkt auf dem Bahnhofe. Ein von der Firma angestellter Beamter verkauft einen Teil der eingegangenen Milch an Händler, die entweder ihren gesamten Bedarf oder einen Teil auf diese Weise decken. Dieser Umsatz schwankt täglich zwischen 2—3000 Ltr. Diese Bezugsweise empfiehlt sich für die Händler insofern, als sie nicht mehr zu übernehmen haben, als sie absetzen können.

Die Firma hat mit Besitzern von Milchgeschäften Verträge geschlossen, wonach sich dieselben verpflichten, sämtliche Molkereiprodukte von ihr zu beziehen und keine Waren anderer Art ohne ihre Genehmigung zu führen. Diese Geschäfte haben dafür das Recht, auf dem Firmenschilde die Bezugsquelle zu nennen. Die Mehrzahl dieser Geschäfte rentiert sehr gut, ja es giebt sogar einige solcher Händler, die eine Filiale errichtet haben und dazu übergegangen sind, durch eigene Wagen ihre Kundschaft zu bedienen.

Die Milch, die nicht in rohem Zustande verkauft wird, wird in die verschiedensten Formen gebracht. In erster Linie geschieht dies durch Centrifugen, wovon 2 Alfa und 2 de Laval in Betrieb sind. Durch diese wird die Milch vermittels Centrifugalkraft in Rahm und Magermilch zerlegt. Durch Maschinenkraft betrieben, drehen sich die Trommeln der Centrifugen in der Minute 7000 mal

um ihre Achse, sodaß die ca. 30° C. warme Milch sofort bei ihrem Eintritt in dieselben in ihren schwereren Teil, die Magermilch, und ihren leichteren Teil, die Sahne, zerlegt wird. Durch Schälvorrichtung getrennt, laufen dann beide über besondere Kühler in ihre Bassins, von wo aus sie entweder auf dieselbe Art wie die rohe Milch verkauft oder zur weiteren Fabrikation benutzt werden. Die 4 Centrifugen werden von einem Arbeiter bedient und separieren je bis 1500 Ltr. in der Stunde. Sie sind des nachts von 2—5 und am Vormittag von 9—12 Uhr in Betrieb; ihre Reinigung erfordert nach jedem Gange ca. 2 Stunden Zeit.

Die weitere Verarbeitung des nicht verkauften Rahmes übernimmt die Butterei, in deren erster Abteilung der Rahm in Fässern, welche durch Maschinenkraft getrieben werden, verbuttert wird; in der zweiten wird durch eine Knetmaschine das Auskneten, Salzen, sowie das Ausschlagen des nunmehr fertigen Produktes in $^1/_4$ kg-Stückchen vorgenommen; in der letzten endlich erfolgt das Einpacken jedes einzelnen Stückchens und die Ausgabe an die oben erwähnten Führer, Filialen und Verkaufsstellen.

Erwähnenswert ist es, daß von den zwei maschinell getriebenen Butterfässern jedes imstande ist, 200 Ltr. Rahm in kaum einer halben Stunde zu verbuttern, während Butterfässer mit Handbetrieb in derselben Zeit nur etwa 50 Ltr. verarbeiten; ihre Bedienung erfordert nur einen einzigen Arbeiter, da für die zu hebenden Lasten Aufzüge ꝛc. vorhanden sind.

In der zweiten Abteilung sind 4 Arbeiter beschäftigt, einer an der Knetmaschine und zur Verrichtung von sonstigen Nebenarbeiten, die anderen bei dem Ausschlagen der Butter in Stückchen, was lediglich durch Handarbeit geschieht. — In der letzten Abteilung endlich sind zwei Arbeiter thätig.

Einen wesentlich anderen Weg nimmt die nicht verkaufte Magermilch, und das ist der größere Teil. Entweder wird sie in die Käsehorden geleitet, wo sie zur Magerkäsefabrikation oder zur Herstellung von Quark benutzt wird, oder man stellt aus ihr in der Kondensmilchfabrik, auf die wir später zurückkommen, kondensierte Magermilch her.

In der Käsefabrikation ist die Verdrängung der Hand- durch Maschinenarbeit zu erwähnen. Noch bis vor kurzer Zeit wurden die sogen. Handkäschen durch Handarbeit gefertigt. In der Stunde

brachte es der Arbeiter auf 150 Stück. Jetzt ist eine Maschine eingestellt, die zu gleicher Zeit das Kneten des Quarkes, die Mischung desselben mit Kümmel und Salz und das Formen der Käschen besorgt und zwar liefert die Maschine pro Stunde 1500 Stück von regelmäßigerer Form und konstanterem Gewicht, wie es die Handarbeit vermochte. Da es vorläufig noch an genügendem Absatz fehlt, kann die Leistungsfähigkeit der Maschine noch nicht völlig ausgenutzt werden.

Diese Maschine verdankt ihre Erfindung den bei der allgemein bekannten Käsefabrikation der Mainzer Gegend gemachten Erfahrungen, wo sie ebenfalls, wie sich Verfasser überzeugen konnte, weit verbreitet ist.

Wir kommen jetzt zur Beschreibung eines weiteren Betriebes, in dem ausschließlich Kindermilch und sterilisierte Milch präpariert wird.

Die hierzu verwandte Milch erfordert eine besondere Qualität. Sie wird von Gütern bezogen, welche ihr Vieh zur Verhütung der Übertragung von Tuberkulose auf Perlsucht impfen lassen und die Trockenfütterung anwenden, um dadurch eine gesunde Milch von möglichst gleicher Beschaffenheit zu allen Jahreszeiten zu erzielen. Das Melken des Viehs geschieht unter Beobachtung der peinlichsten Sauberkeit.

Ein Teil dieser sogen. Vorzugsmilch wird pasteurisiert, d. h. durch eine eigenartig gebaute Centrifuge gereinigt und auf 70 ° C. erwärmt. Darauf wird sie auf 9 ° C. abgekühlt, durch eine Flaschenabfüllmaschine auf Flaschen gezogen und mittels Plombe verschlossen. Ein anderer Teil der Milch macht denselben Prozeß durch, nur mit dem Unterschiede, daß derselbe in vorher sterilisierte Flaschen gefüllt wird, die dann geschlossen $1^3/_4$ Stunde in 105 ° C. strömendem Dampfe stehen, wodurch eine monatelange, ja jahrelange Haltbarkeit der Milch erzielt wird. Der Vertrieb dieser sterilisierten Milch geschieht entweder an den Konsumenten direkt oder an Zwischenhändler (Apotheker, Drogengeschäfte), während der Absatz der vorerwähnten Kindermilch fast ausnahmslos direkt erfolgt.

Dieser Abteilung steht ein Aufseher vor, der mit fünf jungen Arbeitern unter 20 Jahren die verschiedenen Arbeiten, als: Flaschenreinigen, — was bei der erforderlichen peinlichen Sauberkeit nur mit Handbürsten geschehen kann —, Abfüllen, Plombieren, sowie Ausgabe

der abgefüllten Milch an die Transporteure ꝛc. und Versand derselben, verrichtet.

Die Kondensmilchfabrik bildet eine vollständige Abteilung mit verschiedenen Unterabteilungen für sich. Das Kondensierverfahren besteht darin, daß die Milch mit Zucker versetzt in Vakuumapparaten, also in luftverdünntem Raume bis zu einer gewissen Konsistenz eingedickt wird. Diesem Zwecke dient eine achtpferdige Luftpumpe. In dieser Abteilung, die täglich 8—10000 Ltr. Milch verarbeitet, sind nur zwei Arbeiter thätig. Ein Vorsieder überwacht das Kochen der Milch vor ihrem Eintritt in den Vacuumapparat und besorgt den Zusatz des Zuckers; dem zweiten Arbeiter, dem eigentlichen Siedemeister, liegt die Bedienung der Dampfluftpumpe und der beiden Vakuums ob. In der nächsten Abteilung befinden sich die Kühlapparate, die ebenfalls mit Maschinenkraft getrieben werden. In einer weiteren Abteilung nehmen Frauen das Abfüllen der kondensierten Milch in Blechdosen, die die Firma selbst fabriziert, vor.

Zum Schließen der Dosen ist eine Zudrückmaschine vorhanden, die ebenfalls durch eine Frau bedient wird. Bis vor noch nicht langer Zeit war eine Zudrückmaschine in Betrieb, bei deren Anwendung das Herunterbiegen des Deckelrandes und das Herandrücken desselben an die Büchse noch durch Menschenhand besorgt werden mußte. Die jetzige Maschine ermöglicht in einer Stunde die Schließung von 1200 Büchsen, während früher bei Anwendung der weniger vollkommenen nur 600 in derselben Zeit geschlossen werden konnten. Mit dem Füllen und Schließen der Büchsen sind die erwähnten Frauen nur einen Teil des Tages beschäftigt; in der übrigen Zeit haben sie die Büchsen zu etikettieren und in Kisten zu verpacken. Zwei Arbeiter besorgen schließlich das Zunageln und das Signieren der Kisten. Die Aufsicht über den gesamten Betrieb der Kondensmilchfabrikation führt ein Werkmeister.

Der größere Teil der Kondensmilch wird, wie bereits bemerkt, exportiert. Die für den verbrauchten Zucker gezahlten Steuern werden daher zurückvergütet. Der Vereinfachung dieser Operationen dient ein Privatlager unter Steueraufsicht, was, da täglich 30—40 Centner Zucker verbraucht werden (die Verbrauchssteuer beträgt pro Centner 9 Mark) von großem technischen und pekuniären Vorteil ist.

Wir kommen jetzt zur Milchseifenfabrikation. Das

Sieden der Seife selbst ist Fabrikationsgeheimnis. Die angewandte Methode hat es möglich gemacht, daß zu der hergestellten Seife $^1/_3$ Milch verwendet wird, wodurch sie nach Ansicht des Unternehmers anderen Fabrikaten gegenüber brauchbarer und wertvoller wird.

Die Verarbeitung des durch Sieden gewonnenen Stoffes zu handelsfähiger Ware geht mittels vier Arbeitsmaschinen vor sich, wovon 3 durch Kraftmaschinen in Bewegung gesetzt werden. Die erste und zweite Maschine besorgen das Schneiden und Mahlen der Seife und das Parfümieren derselben, die dritte formt sie in Stücke von ca. 100 g Gewicht und die vierte mit der Hand bewegte Stanze giebt der Seife den erforderlichen Glanz und die Prägung.

Diese Maschinen werden von einer männlichen und einer weiblichen Arbeitskraft bedient.

Das Verpacken der Seife in Pappkartons besorgen zwei bis drei Arbeiterinnen.

Der Vertrieb der Milchseife erfolgt mit nicht unbedeutendem Reklame-Aufwand in den erwähnten Verkaufsläden (Filialen) durch die Transporteure, zum größeren Teil aber durch das Angebot besonders angestellter Reisenden, Vertreter, Agenten und Kommissionäre, in Detailgeschäften, sowie durch Massen-Export nach Österreich, Rußland, Italien 2c.

Im Laboratorium erfolgt die Prüfung der Milch. Demselben steht ein wissenschaftlich gebildeter Chemiker vor, ein Gehülfe ist ihm beigegeben. Die Untersuchung der Milch erstreckt sich vornehmlich auf das spezifische Gewicht und den Fettgehalt. Zur Kontrolle des Milcheinkaufes wurden 1894 bis 8400 Untersuchungen nach dem Gerber'schen Verfahren der Acidbutyrometrie ausgeführt und außerdem von jeder Probe noch das spezifische Gewicht vermittelst Laktodensimeters bestimmt. Die Firma fordert von ihren Lieferanten eine Milch von 3% Fettgehalt; bei unbefriedigender Beschaffenheit wird aber nicht jeder einzelne Fall verfolgt, sondern es wird im allgemeinen darauf gesehen, daß der Monatsdurchschnitt dieser Forderung genügt.

Zur Kontrolle der Transporteure und der Filialen wurden 1894 bis 743 Proben, teils durch den Kontrolleur, teils bei der Zurücknahme der nicht verkauften Milch entnommen, um eine eventuelle

Milch-Fälschung durch die Angestellten zu ermitteln beziehentlich zu verhindern.

Außerdem erstreckten sich die Untersuchungen noch auf Butter, insbesondere auf Reinheit und Unverfälschtheit der eventuell zugekauften Butter anderer Molkereien, auch auf die zur Milch-Seifenfabrikation gebrauchten Parfüme, sowie die in der Molkerei verwendeten Schmieröle, Putzpulver, Futtermittel 2c.

An dieser Stelle mögen auch die anderen Maßnahmen erwähnt werden, die die Molkerei zur weiteren Kontrolle getroffen hat. Über sämtliche Wagenführer, Filialen 2c., ist ein Beamter eingesetzt, der darüber zu wachen hat, daß die Bedienung der Kundschaft in der von der Firma erstrebten reellen und sonst bestimmten Weise geschieht; außerdem führt über die Fabrikation der Vorzugsmilch ein Arzt die Oberaufsicht. Die Aufsicht über die auf den Bahnhöfen eingehende Milch übt ein besonderer Kontrolleur, für den auf einem der Bahnhöfe ein Bureau errichtet ist.

In der in Mickten, einem Vororte Dresdens, gelegenen Schweinemastanstalt befinden sich rund 500 Stück Schweine, die teils in einem massiven Stallgebäude, teils in Interimsställen, sogenannten Sommerställen, stehen.

Das Futter für dieselben liefern die Abfälle aus dem Molkereibetriebe, wie Molken, Buttermilch 2c. und die der Hotels, Krankenhäuser und dergl. Anstalten, an welche das Unternehmen seine Produkte liefert. Für das Sammeln und Befördern der Abfälle sind besondere Geschirre thätig.

Das Dämpfen der Futtermittel, zu welchem Zwecke eine Kessel-Anlage und ein sogenannter „Henze“ (Dämpfer) vorhanden ist, sowie das Füttern der Schweine und die sonstigen Arbeiten besorgt ein Arbeiter mit seiner Frau und einem Hülfsarbeiter. Die Verrichtung dieser umfangreichen Arbeiten mit so geringer Menschenhilfe ist nur dadurch ermöglicht worden, daß gewisse Arbeiten, wie die Reinhaltung der großen Anzahl von Schweineställen, durch automatische Spülanlagen u. s. f. ausgeführt werden.

Das Mästen der Schweine wird nur bis ca. 125 kg lebendes Gewicht betrieben, da von da ab diese Art von Futter weniger wirksam wird. Der Ein- sowie der Verkauf der Schweine geschieht durch die Vermittlung von Händlern.

In der Blechdosenfabrik wird der größte Teil der für die Kondensmilchfabrik nötigen Dosen fabriziert.

Zur Herstellung einer derartigen Dose sind 9 verschiedene Teilarbeiten erforderlich, von denen jede einzelne durch besondere Arbeiter resp. Arbeiterinnen verrichtet wird.

Auf einer Blechschere mit Fußbetrieb werden zunächst die Blechtafeln in Streifen zerschnitten, deren Breite der Höhe der herzustellenden Dose entspricht. Die Rollmaschine, durch Kraftmaschine getrieben, übernimmt alsdann das Runden der Streifen, die nächste Arbeit ist das Zusammenlöten der durch das Runden aneinander gebrachten Enden (Längsnaht) und eine weitere das sogenannte Bördeln, d. h. das für die Aufnahme des Deckels nötige Ausbiegen der Ränder, was ebenfalls durch eine mit Dampfkraft getriebene Maschine besorgt wird.

Die Herstellung der Böden und Deckel, welch' letztere zur Aufnahme des Drahtes anders beschaffen sein müssen als erstere, erfolgt durch zwei Dampf- und zwei Handstanzen. Das Einlegen des Drahtes auf die Innenseite des Deckels, das Festlöten desselben und das Einlegen der Cellulosefalzringe in Deckel und Boden geschieht durch Handarbeit, während die Herstellung der Drahtschlüssel, von denen jeder Dose zum Öffnen derselben einer beigegeben wird, wieder mit Hilfe zweier Maschinen ausgeführt wird. Das Befestigen der Böden besorgen dann schließlich zwei Zudrück-Maschinen mit Dampfbetrieb, von denen wir schon eine zum Schließen der Dosen bestimmte (Seite 21) bei Beschreibung der Kondensmilchfabrik erwähnten.

In der Kartonnagenfabrik erfolgt die Herstellung der zur Verpackung der Milchseife nötigen Schachteln (Kartons) und der zum Versand der Seife und Butter verwandten Umkartons und Pappkisten, sowie der Cellulosefalzringe für die Dosendeckel. Diese Abteilung beschäftigt 1 Werkführer und 3–4 Mädchen an je einer Dampf- und zwei Handscheren, einer Liniermaschine und Biegmaschine, beide mit Maschinenkraft getrieben, und 3 Heft- nebst 2 Ausstanzmaschinen mit Handbetrieb.

Die Falzringe wurden früher von einer kleinen Kartonnagenfabrik bezogen, deren Besitzer sich zum Ausstanzen derselben eine Maschine konstruiert hatte. 1000 Stück kosteten 3 Mark. Die Ringe waren jedoch teilweise zu schlecht, was an der mangelhaften

Konstruktion der Maschine gelegen haben muß, so daß sich die Firma genötigt sah, sich selbst eine Maschine zum Ausstanzen der Ringe nach ihren eigenen Angaben bauen zu lassen. Dieselbe ist bedeutend einfacher wie die des kleinen Kartonnagenfabrikanten, bedarf zu ihrer Bedienung nur eines Arbeiters, während erwähnter Fabrikant zwei daran beschäftigte, so daß sich die Herstellungskosten der Ringe jetzt nur noch auf 50 Pfennig pro 1000 Stück belaufen.

Für die Fabrikation der Holz-Butterkisten, sowie zur Vornahme von Reparaturen an Wagen, Fußböden, Thüren 2c. ist eine Zimmerei eingerichtet. In derselben sind drei Zimmerleute beschäftigt, denen eine Hobelmaschine und je eine Kreis- und Bandsäge, alle durch Maschinenkraft getrieben, zur Verfügung stehen.

Von Handwerkern sind außer diesen noch 2—3 Maurer und 5 Klempner (Blechner) dauernd angestellt. Für das Schroten des Hafers und des Maises und zum Schneiden des Strohes sind eine Schrot- und eine Häcksel-Maschine, beide mit Maschinenbetrieb, eingestellt, die von dem Stallpersonal bedient werden.

Zum Betriebe der sämtlichen erwähnten Arbeitsmaschinen, insofern sie nicht zu gleicher Zeit, wie in der Kondensmilchfabrik, in der Abteilung zur Herstellung von Vorzugsmilch und in der Zimmerei durch direkten Dampf vom Kessel getrieben werden, also selbst Kraftmaschinen sind, sind zwei Dampfmaschinen von 30 und 15 Pferdekräften mit zwei Dampfkesseln vorhanden.

Der Ankauf der Kohlen geschieht in Schiffsladungen ab Zeche.

Daß die mit einem solchen Betriebe verbundene kaufmännische Thätigkeit eine umfangreiche sein muß, liegt auf der Hand. In den kaufmännischen Bureaus sind im ganzen 17 Beamte thätig. Für den Export der kondensierten Milch ist in London eine Office mit zwei kaufmännischen Beamten errichtet worden.

Der Kleinbetrieb.

Diesem Großbetriebe stehen drei Kleinbetriebe gegenüber. Der Bezug der Milch geschieht hier in derselben Weise wie im Großbetrieb, auch die Behandlung derselben ist eine gleichartige, wenn auch im einzelnen verschieden. Weder findet sich hier eine Kombination von Betrieben, noch ist die Arbeitsteilung so weitgehend durchgeführt; auch findet die Anwendung der Maschinenkraft in weit geringerem Maße statt wie dort. — Es hängt das eben mit

dem geringen Umfange des Betriebes zusammen, die technischen Voraussetzungen sind dagegen hier wie dort dieselben.

Die Ausdehnungsfähigkeit an und für sich ist daher in derselben Weise vorhanden. Da die Betriebe vollkommen gleichartig sind, dürfte die Schilderung eines derselben genügen.

Der tägliche Bedarf von Milch, ca. 800 Ltr., ist von 3—4 Gütern gepachtet und zwar schicken dieselben täglich an die Molkerei ein gewisses Quantum, das im Pachtvertrage festgesetzt ist.

Dadurch, daß die Güter hier eine gleichmäßigere und unabhängigere Lieferung haben wie an Milchhändler, stellt sich auch für die kleinere Molkerei der Einkaufspreis um ein geringes niedriger. — Der Besitzer der Molkerei verrichtet mit seiner Frau und seiner erwachsenen Tochter, einem Arbeiter, drei Milchfrauen und zwei Verkäuferinnen alle Arbeiten selbst. Am Abend holt er mit einem Pferdewagen seine Milch von der Bahn, giebt sie dann am andern Morgen an seine drei Läden und seine zwei Milchfrauen, die mit Handwagen die Ware zu den Konsumenten bringen, aus, um dann schließlich selbst noch mit seinem Wagen den größten Teil der Kundschaft zu bedienen.

Die nicht verkaufte Milch wird dann vermittelst eines Handseparators, der pro Stunde 150 Ltr. leistet, in Rahm und Magermilch geschieden und zu Butter oder Quark verarbeitet, oder auf demselben Wege wie die Vollmilch verkauft. Zur Butterfabrikation dient ein Handbutterfaß, das pro Stunde 50 Ltr. Rahm verbuttert, zur Quarkfabrikation ein kleiner Bassin nebst dem nötigen Zubehör.

Da die selbsterzeugte Butter für seinen Handel nicht ausreicht, kauft er sich solche in Fässern dazu, die er dann in $^1/_4$ kg-Stückchen ausschlägt. Weil er diese Butter nun billiger zu kaufen bekommt, als er sie selbst herstellen kann, so liegt es natürlich im Interesse des kleinen Molkereibesitzers, möglichst viel Milch unverarbeitet zu verkaufen.

Immerhin ist er aber bis zu einem gewissen Grade auf die Fabrikation angewiesen. Er ist durch dieselbe l e i s t u n g s f ä h i g e r und weniger abhängig vom Milchproduzenten.

Auf der einen Seite kann er in Zeiten stärkerer Nachfrage nach Milch, die alle Jahre vor hohen Festtagen (Weihnachten, Ostern, Pfingsten) eintritt, durch zeitweilige Aufhebung der Fabrikation ein höheres Milchquantum für den Verkauf erzielen, auf der anderen

Seite ist es ihm, z. B. zur Zeit der „Milchflut“, die alle Frühjahre durch bessere Futterverhältnisse wiederkehrt, wodurch sein Quantum von 800 Ltr. auf 1000 Ltr. anwachsen kann, möglich, den Überschuß durch vermehrte Fabrikation zu verwerten. Die wenn auch geringe Produktion erfordert auch vom kleinen Unternehmer eine gewisse Fachkenntnis.

Um seiner Kundschaft auf der einen Seite eine möglichst vollwertige Milch bieten zu können, und um auf der anderen Seite sich selbst vor dem Nachteil zu schützen, daß bei der Verarbeitung die Buttergewinnung zu gering wird, nimmt er dann und wann nach einfachen Prüfungsmethoden eine Untersuchung seiner Milch vor.

Die Kleinhändler.

Sie verdienen insofern eine besondere Beachtung, als sie ihre Thätigkeit lediglich auf den Milchankauf und -verkauf beschränken; sie sind also, da sie keine Verarbeitung der nicht verkauften Milch zu Molkereiprodukten vornehmen, darauf angewiesen, ihr tägliches Milchquantum am selben Tage, oder spätestens am folgenden zu verkaufen.

Auch die kleinen Milchhändler haben mit Gütern Lieferungsverträge abgeschlossen, nur daß sie nicht, wie der Großbetrieb und der Kleinbetrieb, die gesamte auf einem Gute produzierte Milch abnehmen können, sondern täglich nur das Quantum, welches sie für ihren Handel brauchen; durch einen Vermerk an den zurückgehenden leeren Gefäßen bestellen sie ihren jeweiligen Bedarf an Milch für den nächsten Tag.

Es liegt auf der Hand, daß bei einer so unregelmäßigen Abnahme für sie der Einkaufspreis ein höherer ist wie für die erwähnten Unternehmen. Letztere zahlen $10\frac{1}{2}$ bis $11\frac{1}{2}$ ₰ pro Ltr., während der seitens der Kleinhändler gezahlte Preis 13—14 ₰ pro Ltr. beträgt.

Die Zahl dieser kleinen Händler beträgt in Dresden etwa 80 und das Quantum der von ihnen verkauften Milch schwankt zwischen 10 und 100 Liter. Etwa 30 dieser Händler ziehen es, wie schon erwähnt, vor, ihren täglichen Bedarf von der Dresdner Molkerei zu beziehen, da sie auf diese Weise vor Verlusten, die durch Verderben nicht verkaufter Milch entstehen könnten, geschützt sind.

Nach alledem äußert sich die

Überlegenheit des Großbetriebes

in folgender Weise:

1. Derselbe ist in der Lage größere Quantitäten Milch von einem Lieferanten gegen billigere Preise zu beziehen. Der Gutsbesitzer, der etwa 1000 Ltr. Milch täglich produziert, wird eher geneigt sein, diese an einen einzigen Abnehmer zu liefern als an mehrere, zumal dann, wenn er sich von dessen Zahlungsfähigkeit überzeugt hat. Es bleibt ihm dadurch manche Mühe und Arbeit erspart. Thatsächlich bezahlt denn auch in Dresden und Berlin der kleine Händler 13—14 ₰ pro Ltr. Milch, während jene Großbetriebe nur $10\frac{1}{2}$ bis $11\frac{1}{2}$ ₰ entrichten.

2. Der Großbetrieb ist imstande auf den Landwirt einen stärkeren Einfluß hinsichtlich der Fütterung der Kühe und der Behandlungsweise der Milch auszuüben.

3. Der Großbetrieb befindet sich im Besitze umfangreicher Kühlanlagen, welche nicht billig sind, aber es ermöglichen die auf dem weiten Transporte erhitzte Milch wieder in einen Zustand zu versetzen, der eine längere Haltbarkeit begünstigt.

4. Der Großbetrieb ist imstande den individuellen Bedürfnissen der Bevölkerung mehr Rechnung zu tragen, indem er durch Einstellen von Centrifugen und anderen Apparaten den Nachfragen nach den verschiedenen Milchprodukten gerecht werden kann und zwar durch Herstellung von Sahnen verschiedener Qualität, Magermilch, Kindermilch (pasteurisiert und sterilisiert), Kondensmilch.

5. Der Hauptvorteil des Großbetriebes gegenüber dem kleinen Händler liegt in den Nebenbetrieben. Der kleine Händler wird nur in den seltensten Fällen in der Lage sein, Angebot und Nachfrage im Gleichgewicht zu erhalten, denn wenn er auch bestimmte Abnehmer hat, so wechselt bei ihm der Bedarf fast täglich. Diesem Übelstande vermag die Großunternehmung dadurch abzuhelfen, daß sie Nebenbetriebe errichtet und so gewissermaßen einen Regulator schafft. Insbesondere stellt sie Butter und Käse her. Am ausgebildetsten dürften die Nebenbetriebe in der Dresdner Molkerei sein, hier ist es möglich, im Falle Überfluß an Milch vorhanden, diese, außer zu Butter und Käse, zur Kondensmilch oder zur Seifenfabrikation zu verwenden; herrscht Milchmangel, so liegt die Möglichkeit vor, diese Nebenbetriebe einzuschränken oder einzustellen. Ist

eine solche Einschränkung erforderlich, so findet sich leicht die Möglichkeit, die überflüssigen Arbeiter anderweitig zu beschäftigen, z. B. durch Anfertigung von Blechdosen auf Vorrat.

6. Der Großbetrieb kann die entstehenden Abfälle, sogenannte Molken, rationell verwerten, sei es, daß er, wie in Dresden, dieselben zur Schweinemast, sei es, wie in Berlin, zur Milchzuckerfabrikation verwendet. Er ist in dieser Beziehung vornehmlich der kleineren Molkerei gegenüber im Vorteil; dem kleineren Händler gegenüber steht er dort günstiger da, wo es üblich ist, daß der Milchlieferant gegen Entschädigung die Küchenabfälle 2c. übernimmt. Bei Ausnützung aller dieser Vorteile liegt es im weiteren Interesse des Unternehmers, daß er nicht nur allen polizeilichen Verordnungen auf das Gewissenhafteste nachkommt, sondern daß er auch darüber hinaus gewährleistet, daß die von ihm gelieferten Produkte allen Anforderungen entsprechen. Auch nur eine einzige Bestrafung, beispielsweise wegen Milchfälschung, wird eine ungeheuere Schädigung, wenn nicht den Ruin des Unternehmers zur Folge haben. Er achtet dann auch darauf, daß die ihm gelieferte Milch den polizeilichen Anforderungen mindestens entspricht, und erreicht das am besten dadurch, daß er die Milch vielfach nach Gehalt bezahlt und sie in jedem Falle vor dem Verkaufe einer Untersuchung unterzieht.

So wurden in der Dresdner Molkerei 1894 11,499 Milchproben durch einen besonders angestellten Chemiker entnommen, in dem Berliner Unternehmen von Bolle ca. 18 000.

Angesichts der geschilderten Vorteile für die städtische Milchversorgung erscheint es erklärlich, daß es den Unternehmern, namentlich in Berlin und Dresden, gelungen ist, abgesehen von der persönlichen Tüchtigkeit, Unternehmungen von so großem Umfange ins Leben zu rufen.

Wie man auch bei anderen Unternehmungen beobachten kann, ersetzen sie das Vertrauen, das ursprünglich Produzent und Abnehmer verband.

3. Soziale Verhältnisse.

Betrachten wir zunächst die Verhältnisse Derjenigen, die innerhalb des Stadtgebietes Milch produzieren, so ist in erster Linie der Pächter eines staatlichen Kammergutes zu nennen.

Er besitzt rund 250 Kühe, also die Hälfte der überhaupt in Dresden vorhandenen. Seine persönlichen Verhältnisse können hier nicht berücksichtigt werden, dagegen ist das Lohnsystem beachtenswert, welches er seinen Stallarbeitern gegenüber zur Anwendung bringt. Er hat einen Oberschweizer angestellt, der neben freier Wohnung ein Pauschquantum für die Pflege des Viehes erhält. Seine Sache ist es, die notwendigen Arbeiter (Unterschweizer) zu engagieren und zu entlohnen. Die Arbeiter wohnen in seiner Familie und erhalten außerdem einen Geldlohn.

In den zwei bestehenden Milchkur-Anstalten sind gleichfalls Schweizer angestellt. Hier verpflichten die Inhaber dagegen das erforderliche Hilfspersonal selbst.

Sodann kommt es vor, daß dieser oder jener Gärtner innerhalb des Stadtgebietes 1 auch 2 Kühe hält, den Teil der Milch, den er selbst nicht verbraucht, an andere abgiebt und so sich einen kleinen Nebenverdienst verschafft.

Die von den sog. Einbringern eingeführte Milch stammt, wie bemerkt, vornehmlich aus kleinbäuerlichen Wirtschaften. Entweder bringt der Bauer den Überschuß an Milch selbst in die Stadt, oder er läßt es durch sein Gesinde, manchmal auch durch erwachsene Kinder, besorgen. Seine Verhältnisse sind daher von seiner Lage in seiner Eigenschaft als Landwirt bedingt.

Der weitaus größere Teil der Milchhändler betreibt den Milchhandel als Nebengeschäft; im Hauptberuf sind sie gewöhnlich Produktenhändler. Beschäftigen sie sich lediglich mit dem Milchhandel, so hängt ihre Lage von ihrem Umsatz ab. Pro Ltr. erzielen sie etwa einen Gewinn von 4 ₰.

Von besonderem Interesse erscheinen die sozialen Verhältnisse der in der Dresdner Molkerei thätigen Personen. Dieselben lassen sich einteilen in:

1. Kaufmännisches Personal,
   a) kaufmännische Leiter,
   b) „ Hilfspersonal.
2. Technisches Personal,
   a) männliches Personal,
   b) weibliches „

Kaufmännische Leiter sind drei thätig. Die Zahl des kaufmännischen Hilfspersonals, einschließlich zweier Reisender, beläuft

sich auf vierzehn. Von jenen Dreien liegt einem die Aufsicht über die gesamte kaufmännische Thätigkeit ob, während die beiden anderen die Aufsicht über einzelne Abteilungen führen; ihnen ist das übrige kaufmännische Personal unterstellt. Die sozialen Verhältnisse des gesamten kaufmännischen Personals sind gleich denen in anderen Unternehmungen. Die Anstellungsbedingungen gründen sich auf die Bestimmungen des Handelsgesetzbuches.

Die Gehälter variieren naturgemäß entsprechend der Leistungsfähigkeit und der Bedeutung des verwalteten Postens, wobei das gewonnene Vertrauen und die Anciennietät eine bedeutende Rolle spielen.

Die Gehaltssätze bewegen sich demnach zwischen 90 und 1000 ℳ monatlich.

Die Arbeitszeit ist auf die Stunden von morgens 8 Uhr bis nachmittags 4 Uhr unter Gestattung kleiner Unterbrechungen bestimmt. Für etwa dringende Geschäfte außerhalb dieser Zeit haben sich die Beamten abwechselnd, und zwar je zwei, bereit zu halten.

In ähnlichen Verhältnissen befinden sich die technischen Leiter; sie beziehen monatliche Gehälter von 110—170 Mark.

Die sozialen Verhältnisse der Arbeiter ergeben sich aus der mitfolgenden Aufstellung.

Am interessantesten erscheinen zunächst die Angaben über den früheren Beruf der Arbeiter.

Die Arbeiter rekrutieren sich, wie wir sehen, aus den verschiedensten Berufen und namentlich sind es auch Handwerker, die hier Aufnahme gefunden haben, so Klempner, Fleischer, Buchbinder, Müller, Weber, Zimmerleute und Maurer. Es entspricht das der vielfach beobachteten Erscheinung, daß Handwerker es vorziehen, ihre Selbständigkeit aufzugeben, um eine gesicherte Existenz in einem kombinierten Betriebe zu finden.

Untersucht man die Motive des Übertritts im einzelnen, so wird es nicht schwer fallen, mancherlei Gründe zu entdecken. Man findet, daß in einem Falle Mangel an Kapital die Ursache gewesen ist, im andern Falle persönliche Unfähigkeit, wiederum auch besonders drückende Familien-Verhältnisse zum Übertritt beigetragen haben. Im allgemeinen jedoch wird man nicht vergessen dürfen, daß die Existenzbedingungen des Handwerks durch Auftreten des Großbetriebes wesentlich verändert worden sind.

Zahl	Männlich.	Weiblich.	Alter. Jahre.	Verheiratet.	Ledig.	Durchschnittslohn. M	Beschäftigung.	In der Molkerei angelernt.	Frühere Beschäftigung.	Arbeits-Zeit. Stdn.	Freie Wohnung.	Kündigungs-Frist.	Bemerkungen.
							1. Kondensmilch-Abteilung.						
4	2	—	31	Ja	—	25	Sieder	Ja	Kutscher	11	Nein	8-tägige	
und			40	"	—				Markthelfer		"	"	
13	2	—	45	"	—	18	Packer	"	"		"	"	
			31	—	Ja				Arbeiter		"	"	
17		6	20—40	Ja	—	12	Abfüllerin	"	teils Fabrik-		"	"	
		7	20—40	—	Ja	12	Etiquettiererin	"	" Dienstmädchen		"	"	
							2. Blechdosenfabrik.						
7	2	—	27—30	Ja	—	20–25	Klempner	Nein	Klempner	11	"	"	
und	4	—	20—29	—	Ja								
6	1	—	35	Ja	—	18	Zuschneider	Ja	Arbeiter		"	"	
13	—	6	20—30	—	Ja	10	Arbeiterinnen	"	teils Fabrik- " Dienstmädchen		"	"	
							3. Seifenfabrik.						
2 u.	1	—	46	Ja	—	135 monatlich	**Werkführer**	Ja	Guts-Inspektor	11	"	monatliche	zugl. f. Kondensmilch u. Dosenfabrik.
1	1	—	36	"	—	22	Seifensieder	"	Fleischer		"	8-tägige	
3	—	1	19	—	Ja	10	Packerin	"	Arbeiterin		"	"	
							4. Kartonnagenfabrik.						
1 u. 3	1	—	33	Ja	—	21	Buchbinder	Nein	Buchbinder	11	"	"	
4	—	3	20—23	—	Ja	9	Arbeiterin	"	"		"	"	
							5. Mastvieh-Stallung.						
3 u.	1	—	45	Ja	—	20	Futtermeister	Ja	Kutscher	11	Ja	8-tägige	
1	2	—	23—27	—	Ja	14	Arbeiter	Nein	Arbeiter		"	"	
4	—	1	45	Ja		(Siehe oben — Frau des Futtermeisters!)					"	"	
							6. Krugabfertigung.						
1	1	—	42	Ja	—	110 monatlich	Bahnverwalter	Ja	Molkereigehilfe	11	Nein	monatliche	

7. Verkaufsläden.

3	3	—	19—23	—	Ja	15	Burschen	Ja	Arbeiter	11	Ja	8-tägige
und	—	17	20—50	3 Ja	14 Ja	70	Verkäuferinnen	Nein	Verkäuferinnen		12 Ja, 5 Nein	monatliche
25	—	5	20—45	3 "	2 "	10	Austrägerinnen	—	—		Nein	8-tägige
28	—	3	25—40	Ja	—	10	Aufwartungen	—	—		"	"

8. Molkerei mit Butterei und Käserei.

	1	—	38	Ja	—	170 monatlich	**Hof-Inspektor**	Ja	Müller	11	Nein	monatliche
	1	—	31	—	Ja	180 monatlich	**Chemiker**	Nein	Chemiker	10	"	"
	4	—	30—50	3 Ja	1 Ja	110—160 monatlich	**Betriebsbeamte**	—	—	10	"	"
	12	—	21—50	2 "	10 "	20	Molkereigehilfe	Ja	Arbeiter	10	"	8-tägige
	5	—	20—30	3 "	2 "	18	Buttermeier	Nein	Meier	10	"	"
	2	—	20—25	—	Ja	18	Käser	"	Käser	10	Ja	"
	1	—	20	Ja	—	20	Laborat.-Gehilfe	Ja	Bursche	10	"	monatliche
	2	—	35	"	—	20	Obermeier	—	—	10	Nein	1 ", 1 8-täg.
	1	—	50	"	—	115 monatlich	Portier	Ja	Weber	11	"	monatliche
	25	—	19—60	15 Ja	10 Ja	20*)	Transporteure	—	Arbeiter	11	6 Ja, 19 Nein	8-tägige
	—	10	30—50	Ja	—	30*)	Transporteurinnen	—	—	6	Nein	"
	2	—	25—30	"	—	20	Kutscher zur Milch-Abfuhr	Ja	Arbeiter	10	"	"
	4	—	20—40	1 Ja	3 Ja	18	Stallleute	—	—	11	1 Ja, 3 Nein	"
	4	—	25—60	Ja	Ja	18	Hofarbeiter	—	—	11	Nein	"
	3	—	35—50	"	—	23	Zimmerleute	Nein	Zimmerleute	11	"	"
72 und	2	—	30—40	"	—	20	Nachtwächter	—	—	10	1 Nein, 1 Ja	"
10	2	—	40—50	"	—	25	Maurer	Nein	Maurer	11	Nein	"
82	1	—	35	"	—	20	Feuermann	Ja	Arbeiter	11	"	"

*) Transporteure und Transporteurinnen erhalten Prämien, die eine Höhe bis zu 160 ℳ monatlich erreichen.

Betrachten wir die Lohnverhältnisse der gelernten Handwerker etwas genauer, so finden wir, daß 6 Klempner im Alter von 20--30 Jahren 20—25 *M* wöchentlich verdienen. Ein Buchbinder von 33 Jahren 21 *M*, ein Müller im Alter von 38 Jahren monatlich 170 *M*, ein Weber monatlich 115 *M*, drei Zimmerleute im Alter von 40—50 Jahren 25 *M* wöchentlich. Einzelne von ihnen haben außerdem freie Wohnung. Nicht alle Handwerker finden eine ihrer früheren Berufsthätigkeit entsprechende Verwendung, wie das nach der Natur des geschilderten Betriebes erklärlich ist, denn beispielsweise für einen Müller und einen Weber ist in einer Molkerei eigentlich kein Platz.

Hier hängt es nun von ihrer persönlichen Befähigung ab, wie sie beschäftigt werden und welche Stellung sie einnehmen.

Im Uebrigen finden wir ein buntes Gemisch von Berufen vertreten. Er ist das natürlich; die Molkerei, oder besser ein Großbetrieb der geschilderten Art, stellt eine ökonomische Neubildung dar, die nicht im Augenblick ihres Entstehens gelernte Arbeiter, deren sie eigentlich bedarf, zur Verfügung hat, die vielmehr gezwungen ist, dieselben selbst anzulernen. Sie nimmt die Arbeitskräfte naturgemäß aus möglichst verwandten Berufen, so auch von der Landwirtschaft. Bei gutem Willen gelingt es denn auch manchem sich hier nutzbar zu machen, namentlich dann, wenn er die nötige Sorgfalt an den Tag legt. Es handelt sich hier weniger um eine schwer zu erlernende Thätigkeit, als um pünktliche Ausführung im einzelnen. Auffallend ist es auf den ersten Blick, daß den vorgebildeten Arbeitskräften aus den in den letzten Jahren entstandenen Molkerei-Schulen nicht im allgemeinen ein Vorzug eingeräumt wird. Diese Thatsache bestätigt indes das vorher Gesagte. Es handelt sich eben nicht um höhere Leistungen, sondern um eine dem ganzen Organismus des Betriebes genau entsprechende Ausführung. Und gerade in dieser Beziehung wird darüber geklagt, daß die in Molkereischulen vorgebildeten Arbeitskräfte wenig geneigt sind, sich unter allen Umständen zu fügen, indem sie vielfach nicht zu erkennen vermögen, daß die Organisation, je nach der Größe des Betriebes, eine verschiedene sein muß. Damit kann selbstverständlich der Nutzen der Molkereischulen nicht in Abrede gestellt werden. Diejenigen, die hier einen Kursus absolviert haben, werden, nachdem sie sich die für die Praxis erforderliche Routine erworben haben, ungleich besser

qualifiziert sein, verantwortungsvollere Posten, wie die der Aufseher in den einzelnen Zweigen, zu verwalten wie jene nicht für den Beruf vorgebildeten Arbeiter, denen meist der Überblick über das gesamte Wesen des Molkereibetriebes fehlt.

Die Frauenarbeit bildet in der Dresdner Molkerei einen verhältnismäßig wichtigen Faktor.

An erster Stelle sind zu nennen 17 Verkäuferinnen, die gegen ein monatliches Gehalt von durchschnittlich 70 *M* angestellt sind; einige wenige beziehen über 100 *M*. Ihre Einkommensverhältnisse dürften demnach denjenigen der Verkäuferinnen anderer Branchen durchweg nicht nachstehen, zumal der größere Teil außer jenem Gehalt noch freie Wohnung hat.

Die übrigen Frauen finden in den verschiedensten Zweigen Verwendung, als Abfüllerinnen, als Austrägerinnen, als Packerinnen u. s. f. Jedenfalls ist aber auch hier zu beachten, daß man es vorzieht verantwortungsvollere Arbeiten männlichen Arbeitern zu übertragen, obgleich deren Ausführung ein besonderes Maß physischer Kraft nicht erfordert.

Die Arbeitszeit schwankt zwischen 10 und 11 Stunden, wenn man von 10 Transporteurinnen absieht, die eigentlich nur im Nebenberufe thätig sind. Die Arbeitszeit entspricht demnach wohl auch derjenigen in anderen Großbetrieben, doch ist zu bedenken, daß annähernd die Hälfte abwechselnd Nachtdienst zu versehen hat und sich auch zu anderer Zeit zur Disposition halten muß.

Die Kinderarbeit kann im Betriebe selbst keine Verwendung finden; dagegen stehen Kinder den Transporteuren vielfach zur Seite, die es übernommen haben in einem bestimmten Stadtbezirke innerhalb vorgeschriebener Zeit die Milch an die Kunden zu verteilen. Die Vergütung hat der Transporteur von seiner Prämie zu zahlen. Da es meist eigene Kinder sind, die dem Transporteur bei der Verteilung der Milch Hilfe leisten, so wird es diesem dadurch möglich, sich, da sie wie erwähnt, Prämien erhalten, ein unverhältnismäßig hohes Einkommen zu sichern. Sie sträuben sich denn auch mit Entschiedenheit gegen jede Verkleinerung ihrer Arbeits-Bezirke.

Im Interesse eines geordneten Betriebes, namentlich mit Rücksicht auf den Nachtdienst, hat ein großer Teil der männlichen Arbeiter Schlafstellen im Betriebe; es sind dies 40. Jeder Arbeiter schläft in einem besonderen Bett, deren 3—4 in einem Schlafraume auf-

gestellt sind; der Zimmer-Älteste hat für Aufrechterhaltung der Ordnung Sorge zu tragen.

Im Interesse der Arbeiter ist sodann im Betriebe eine Kantine eingerichtet. Der Kantinenwirt hat für die ihm zur Verfügung gestellten Räume keine Miete zu zahlen, er erhält freie Feuerung und Beleuchtung, für Molkereiprodukte zahlt er nur den Einkaufs- resp. Herstellungspreis. Dem gegenüber behält sich die Firma die Feststellung der Verkaufspreise vor. Die durch die Kantinen-Einrichtung entstehenden Kosten werden von der Firma auf jährlich 1000 Mark angegeben. Rechnet man diese Naturalleistungen zu den angegebenen Lohnsätzen, so erscheinen die letzteren weit günstiger. Sodann wohnen eine Anzahl Arbeiter und Arbeiterinnen in den der Firma gehörigen Häusern und zwar 19 verheiratete und 42 ledige. Die von diesen Arbeitern gezahlten Mieten stellen sich um 10—20 % billiger, als sie sonst in Dresden üblich sind.

III.

Ausblick auf die Milchversorgung in anderen Städten.

Die Beobachtungen und Betrachtungen, die wir in Dresden gemacht haben, sind auch in Bezug auf manche anderen Städte, wenn auch nicht in so erschöpfender Weise, angestellt worden. Am eingehendsten sind wir orientiert über die Verhältnisse in **Berlin**. **Martiny**, der sich in mehreren Schriften*) mit der Milchversorgung Berlins beschäftigt hat, führt aus, daß Berlin bis zur Errichtung von Eisenbahnen auf die nächste, einen Umkreis von 5 Meilen im Halbmesser nicht überschreitende Umgebung der Stadt bezüglich der Milchversorgung beschränkt gewesen sei. Er ist der Meinung, daß bereits im Jahre 1815 in Berlin bei einer Einwohnerzahl von

*) **Martiny**, **Benno**, Die Versorgung Berlins mit Vorzugs-Milch an der Hand der Geschichte dargestellt, Bremen 1891.

Derselbe, Die Milchversorgung Berlins, Berlin 1894.

175 000 großer Milchmangel geherrscht habe. Er gründet seine Ansicht auf folgende Mitteilungen aus jener Zeit:

„In Berlin findet sich eine eigene Kuhstallung, wo frischmilchende Kühe, nachdem sie gekalbt, zum Verkaufe von den Landleuten der umliegenden Gegenden, auch wohl aus entfernteren gebracht werden; ehe nun diese Kühe von den Viehmästern in Berlin gekauft werden, werden sie so lange von den Milchhökern für 2 Groschen das Berliner Quart ausgemolken."

Der Milchmangel förderte indirekt die Milchfälschung, da die Nachfrage sich ständig steigerte, die Deckung dieser Nachfrage aber thatsächlich unmöglich war. Man rahmte ab oder verwässerte, mindestens aber entschloß man sich Kühe zu halten, welche viel Milch, wenn auch von geringerer Güte, gaben. Die Entwicklung Berlins brachte es mit sich, daß die Kuhhaltung mehr und mehr möglichst weit hinausgedrängt wurde, da die weitere Ausdehnung der Stadt eine höhere Ausnutzung des Grund und Bodens ermöglichte. Hiermit scheint allerdings im Widerspruch zu stehen, daß seit dem Jahre 1873 die Zahl der Kühe innerhalb des Stadtgebietes relativ zugenommen hat. Es kamen nämlich auf eine Kuh:

1873	556	Einwohner
1883	463	"
1893	337	"

Jedoch ist nicht zu unterschätzen, daß innerhalb dieses Zeitraumes das Stadtgebiet durch Eingemeindungen in weiterem Umfange auf dünner bevölkerte Gegenden ausgedehnt worden ist.

Es kommt aber noch etwas anderes in Betracht. Der immer fühlbarer werdende Milchmangel, die immer deutlicher hervortretenden Verfälschungen der Milch und die hiermit verbundenen Nachteile, namentlich für die Kinder-Ernährung, steigerten vor Allem in den besser situierten Kreisen Berlins die Nachfrage nach unverfälschter, den hygienischen Erfordernissen entsprechender Milch immer mehr, ohne Rücksicht auf etwaige höhere Preise. Diesem Bedürfnis Rechnung tragend, sind in Berlin eine große Anzahl sogen. Milchkur-Anstalten entstanden, die genötigt sind, die Futtermittel meist mit erheblichen Kosten zu beschaffen, welche Anstalten allerdings in einem höheren Verkaufspreise wieder Ersatz finden. Hinsichtlich der Milchversorgung für die große Masse der Bevölkerung tritt uns dieselbe Erscheinung entgegen wie in Dresden. Der größere Teil

der in Berlin gebrauchten Milch wird durch die Bahn eingeführt und zwar aus einer Entfernung bis zu 200 km (Luftlinie). Von dem Gesamtmilch-Verbrauch Berlins werden:

in der Stadt produziert	14,80 %
auf Landwegen eingeführt	30,08 „
per Eisenbahn eingeführt	55,12 „
	100,00 %

Im übrigen zeigt sich auch hier das Streben nach Centralisation des Milchhandels. Das bedeutsamste Resultat in dieser Richtung hat die Firma C. Bolle zu verzeichnen.

C. Bolle errichtete 1881 eine sog. Meierei.

Der Kundenkreis war anfangs klein; 3 Milch-Verkaufswagen reichten zur Bedienung desselben aus. Das Unternehmen wuchs mehr und mehr, 1887 waren 72, 1889 schon 100 Verkaufswagen notwendig. 1895 wurden ca. 31 000 Kunden durch 150 Verkaufswagen täglich mit Milch versorgt.

C. Bolle bezog:

Jahr	Milch pro Tag	Jahr	Milch pro Tag
1882	24 000 Ltr.	1891	53 000 Ltr.
1884	28 000 „	1892	57 000 „
1888	46 000 „	1893	66 000 „
1890	50 000 „		

Wie in Dresden, wird auch in diesem Unternehmen jeder Stadtbezirk von einem Wagen durchfahren.

Auch gelangen, ganz wie dort, Vollmilch, Sahne, Kindermilch, Kefyr, Magermilch, Buttermilch, Butter und verschiedene Käsesorten zum Verkauf. Abweichend dagegen ist, daß hier außer diesen Produkten die Erzeugnisse der zum Unternehmen gehörigen Obst- und Gemüse-Plantagen (in Cöpenik), wie Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren in frischem wie konserviertem Zustande und daraus hergestellte Fruchtsäfte und Weine, sowie frischer und konservierter Spargel den Wagenführern zum Verkaufe mitgegeben werden.

In gleicher Weise wie in Dresden wird ein Teil der Milch centrifugiert, d. h. es wird die Sahne ausgeschieden, die zum Teil roh verkauft, zum Teil zu Butter verarbeitet wird.

Die Magermilch findet sodann zu einem billigeren Preise Absatz. Ein weiterer Teil der Milch wird zur Käsefabrikation verwandt.

Als Kindermilch wird eine besondere Art von Milch von solchen Gütern bezogen, deren Viehbestände in der von der Molkerei vorgeschriebenen Weise (Trockenfütterung) gefüttert werden.

Die Verwertung der Molkerei-Abfälle erfolgt in ganz anderer Weise als in Dresden.

Während wir sahen, daß die Molken dort bei der Schweinemast verfüttert werden, werden sie hier zu Milchzucker und diversen chemischen Produkten, welche in der Kattundruckerei, Farbentechnik und der Pharmazie gebraucht werden, verarbeitet.

Die für den Betrieb erforderliche Kraft und Wärme werden in drei Dampfkesseln von ca. 375 qm Heizfläche und 3 Dampfmaschinen von ca. 300 Pferdekräften erzeugt. Der Kohlenverbrauch beträgt pro Tag 12—14 000 kg Stein- und Braunkohlen.

Das erforderliche Eis- und Kühlwasser wird durch eine Eismaschine mit flüssiger Kohlensäure von 15 000 kg Tagesleistung erzeugt.

Während der Sommermonate wird an die Kundschaft Eis zum Tagespreise durch die Verkaufswagen abgegeben. Die Neuarbeiten und Reparaturen werden in eigenen Werkstätten, unter denen wir die der Schmiede, Schlosser, Klempner, Stellmacher, Sattler besonders nennen, besorgt. Zur Ausführung der mannigfachen Druckarbeiten ist eine eigene Druckerei (Buchdruckerei) errichtet worden.

Die Zahl der beschäftigten Arbeiter beträgt ca. 1000. Dem Verkehre dienen 170 Wagen mit ca. 225 Pferden Bespannung.

Über die sozialen Verhältnisse der in der Meierei von C. Bolle beschäftigten Personen entnehmen wir einer von der Firma gelegentlich einer Ausstellung herausgegebenen Schrift Folgendes:

Gehalt und Löhne sind im Laufe der Jahre derartig erhöht, daß sie auch dem verheirateten Arbeiter ein sorgenfreies Leben gestatten.

Alle in den verschiedenen Teilen des Geschäftes Angestellten sind bei gleichen Leistungen und Fähigkeiten besser besoldet als die meisten anderen in ähnlichen Betrieben. Sie haben nicht nötig wie noch so viele ihrer Genossen, ihre Frauen und Kinder mit auf die Arbeit zu schicken, sondern können die zur Erhaltung der Familie erforderlichen Ausgaben selbst und allein bestreiten. Daß dabei das Familienleben nur gewinnen kann, liegt auf der Hand, zumal die Arbeitszeit im gesamten Betriebe derartig gelegt und beschränkt ist,

daß die betreffenden Väter sich schon am Nachmittag den Ihrigen ungestört widmen können.

Unterstützungen an Geld werden in Zeiten der Krankheit und sonstigen Not, außer den Zahlungen, die das staatliche Kranken- und Unfall-Gesetz bestimmt, von Seiten des Geschäftes je nach Bedürfnis in größeren oder kleineren Posten gewährt.

Außerdem erhalten während der Wintermonate diejenigen Holz und Kohlen gratis geliefert, welche bei der Ernährung ihrer Familie mit Schwierigkeiten zu kämpfen haben.

Um die Verhältnisse der neu Eintretenden gründlich kennen zu lernen, ist ein besonderer Beamter angestellt, der dieselben in ihren Wohnungen aufsucht, wo es not thut Anträge auf Unterstützung stellt und die Verabreichung derselben dauernd überwacht.

Spareinlagen des Personals werden am Schlusse der Woche in jeder Höhe bereitwillig entgegengenommen. Dieselben werden von einer besonderen Sparkasse verwaltet und mit 5% verzinst, während die staatlichen und städtischen Sparkassen nur $3\frac{1}{3}$% geben. Den Zuschuß von $1\frac{2}{3}$% gewährt das Geschäft.

Die Gesamteinlage beläuft sich zur Zeit auf ca. 80 000 Mark. Die unverheirateten Kutscher und Meier werden zum Sparen eines bestimmten Teiles ihres Lohnes angehalten.

Die Gastwirtschaft, für welche luftige und freundliche Räume hergerichtet sind, gewährt den Angestellten der Meierei in den Pausen einen behaglichen Aufenthalt und zugleich den Vorteil, zu geringen Preisen, die nicht einmal die Selbstkosten decken, gute und kräftige Nahrung einzunehmen.

Ferien, in denen Gehalt und Lohn fortgeht, erhalten diejenigen, welche längere Zeit im Dienste der Meierei stehen und zwar Buchhalter, ältere Leute und Aufseher 8 Tage, Meier 4 Tage. Die schwächlichen und kränklichen Kinder der zur Meierei gehörigen Familien werden im Sommer in Ferienkolonien geschickt, teils aufs Land, teils an die See. Wurden dieselben früher in gemieteten Räumen untergebracht, so ist jetzt zunächst für den Aufenthalt auf dem Lande in dem gesund und freundlich gelegenen Orte Milow an der Havel, eine Meile von Rathenow, ein eigenes, zweckmäßig eingerichtetes Ferienheim erbaut, das 100 Kindern freie Aufnahme gewährt. Bei Todesfällen sorgt die Firma C. Bolle für ein würdiges Begräbnis und bestreitet außerdem die Kosten für ein angemessenes

Grabmal. Jede bedürftige hinterbliebene Witwe erhält, außer dem von der Krankenkasse ohne Abzug gezahlten Sterbegelde, bis zu ihrer eventuellen Wiederverheiratung eine angemessene Beihülfe.

Lieferung von Stiefeln erfolgt während der Wintermonate an sämtliche Burschen. Veranlassung dazu gab die traurige Beschaffenheit der Fußbekleidung einzelner armer Burschen, deren bloße Füße bei kaltem und regnerischem Wetter sichtbar wurden. Die Stiefel werden auch unter Aufsicht eines Meisters von den Burschen selbst besohlt und ausgebessert. Diese Einrichtung kommt den Burschen nicht bloß in gesundheitlicher Beziehung zu gut, sondern bedeutet für sie auch eine nicht unerhebliche Lohnzulage.

Vertrauensmänner sind für sämtliche Berufsklassen innerhalb der Meierei von den Arbeitern selbst gewählt. Dieselben haben das Recht und die Pflicht, Beschwerden und Wünsche der Angestellten entgegen zu nehmen und, falls sie berechtigt, im Verein mit der Firma weiter zu beraten und danach Abhilfe zu schaffen. Unter Zuziehung dieser Männer ist auch die Fabrikordnung der Meierei festgestellt. Ebenso wird von ihnen die wöchentliche Strafgelderliste durchgegangen und geprüft. Einem besonderen Wohlfahrtsausschusse ist die Durchführung der Wohlfahrtseinrichtungen sowie die Prüfung der Unterstützungsgesuche übertragen.

Zur Förderung des geistigen Wohles bestehen folgende Einrichtungen:

Die Kleinkinderschule bietet den noch nicht schulpflichtigen Kindern respektive Geschwistern der Angestellten unter Leitung einer erfahrenen Schulschwester vor- und nachmittags Aufsicht und Beschäftigung.

In den Singstunden werden die größeren Kinder wöchentlich zweimal (Mittwochs und Sonnabends Nachmittag) versammelt und mit ihnen Volks- und geistliche Lieder, ein- und mehrstimmig, eingeübt. Nach Schluß dieser Stunden finden bei günstigem Wetter Spiele im Freien statt.

Krankenbesuche und sogenannte Gemeindepflege sind einer Diakonissin übertragen, die des Abends im Vereine mit der anderen Schwester die weiblichen Dienstboten, an einem Nachmittag in der Woche auch die größeren Mädchen der Sonntagsschule, zur Förderung im Nähen, Flicken und Stricken um sich versammelt.

Beschäftigungskurse sind für die Burschen und die unverheirateten Meier eingerichtet, in denen das Kerbschnitzen, Recht- und Schönschreiben, Blasen und Singen gelehrt und geübt wird. So bedeutend die Kosten sind, welche der Firma gerade aus diesen Einrichtungen erwachsen, so glaubt sie dieselben doch aufwenden zu müssen, um die ihr anvertraute Jugend geistig und sittlich weiter zu bilden und deren Sinn für höhere Interessen, als sie das tägliche Berufsleben mit sich bringt, rege zu machen und zu erhalten.

Eine Lesebibliothek, welche in über 4000 Bänden gute Jugend- und Volksschriften, sowie geschichtliche, naturwissenschaftliche und deutsche Klassiker-Werke enthält, sorgt für das lebhaft hervortretende Lesebedürfnis.

Eine eigene Zeitung, der „Fabrikbote der Meierei C. Bolle", welche jeden Sonnabend in der Stärke eines Druckbogens erscheint und sämtlichen Angestellten gratis verabfolgt wird, will den Lesern Unterhaltung nach Art der Sonntagsblätter gewähren. Zugleich dient der „Fabrikbote" als Organ für Nachrichten, Anzeigen, Bekanntmachungen u. s. w. aus dem Bereiche der Meierei und deren Angehörigen.

Familienabende finden im Winter allmonatlich statt und haben den Zweck, mit ihrer Musik und ihrem Gesang, mit ihren Aufführungen und Vorträgen nicht bloß zu belehren und zu unterhalten, sondern auch das Gefühl der Zusammengehörigkeit und den Sinn für edle Geselligkeit zu pflegen und zu fördern. Außerdem hat die Firma einen Nebelbilder-Apparat angeschafft, der von Zeit zu Zeit die schönsten Gemälde alter und neuerer Meister zur Darstellung bringt. Im Sommer werden statt der Familien- und Unterhaltungsabende Ausflüge ins Freie unternommen. Das Stiftungsfest der Meierei wird im Februar jedes Jahres in besonders festlicher Weise begangen.

Den Vereinen, welche zur Pflege der Musik und Kameradschaft sich unter den Angestellten der Meierei gebildet haben (Männer-Gesangverein „Harmonie", Musikverein der Bläser), wird von Seiten des Geschäftes jegliche Förderung zu teil. Neben den Männervereinen besteht ein Frauen-Näh- und Strick-Verein, der für wohlthätige Zwecke arbeitet, und ein Jungfrauen-Verein, der unter Leitung der Diakonissinnen steht und die jungen Mädchen der Meierei und die Töchter der Angestellten an den Sonntagsabenden vereinigt. Sämtliche

Vereine haben ihre Zusammenkünfte in den Sälen der Meierei, die ihnen ohne Berechnung der Beleuchtungs- und Heizungskosten gern überlassen werden.

Zur Befriedigung des religiösen Bedürfnisses dienen:

1. Die Sonntagsschule (Kindergottesdienst), welche sonntäglich im Sommer vormittags 8 Uhr, im Winter mittags 1 Uhr nach dem sogenannten Gruppensystem stattfindet und an der sich ca. 400 Kinder unter 18 freiwilligen Helfern und Helferinnen aus dem Kreise der Meierei-Angehörigen beteiligen. Mit der Feier des Weihnachtsfestes ist zugleich eine Bescherung sämtlicher Kinder der Meierei-Angestellten verbunden.

2. Die wöchentlichen Gottesdienste, welche Sonnabends Nachmittags 4 Uhr unter Mitwirkung des Sänger- und Bläserchors der Meierei abgehalten werden. Zu diesem letzteren Zwecke ist eine Kapelle erbaut, welche über 1600 Sitzplätze faßt; ein Organist angestellt, welcher zugleich den 4stimmigen Gesangschor und den Kinderchor leitet; ein Geistlicher berufen, welchem auch die Amtshandlungen, der Konfirmandenunterricht und die Seelsorge in der umfangreichen Hausgemeinde obliegen.

Auf diese kirchlichen Bestrebungen wird seitens der Firma stets um so mehr Gewicht gelegt, als den Angestellten der Meierei, wenigstens zum größeren Teile, ein völlig arbeitsfreier Sonntag nach Lage des Geschäfts leider nicht vergönnt ist. Eine besondere Freude gewährt es, zu sehen, wie auch diesen kirchlichen Einrichtungen immer mehr die Liebe der zugehörigen Familien sich zuwendet, welche Liebe besonders in Zeiten der Not und Krankheit zum Ausdrucke gelangt.

Auch in anderen Städten mit geringerer Einwohnerzahl, wie Heidelberg, macht sich allmählich eine Umgestaltung der Art der Milchversorgung bemerkbar.

Die Milchproduktion innerhalb Heidelsbergs tritt mehr und mehr zurück und damit naturgemäß auch der Milch-Viehbestand.*)

*) Mitteilung des statistischen Bureaus in Karlsruhe.

Letzterer betrug:

Jahr	Zahl der Kühe	1 Kuh auf Einwohner
1855	796	20
1861	622	28
1871	573	37
1875	539	44
1880	531	49
1885	477	61
1890	427	74
1895	362	93

Vergleichen wir diese Zahlen mit denjenigen von Dresden und Berlin, wo auf eine Kuh 539 und 337 Einwohner kommen, so finden wir, daß in Heidelberg noch ein verhältnismäßig großer Teil des Milchbedarfs durch Produktion innerhalb der Stadt gedeckt werden kann. Rechnet man, wie es allgemein der Fall ist, auf eine Kuh 11 Ltr. pro Tag und den täglichen Milchkonsum wie in Dresden auf $^1/_3$ Ltr. per Kopf der Bevölkerung, so decken die in Heidelberg selbst gehaltenen Kühe immer noch knapp ein Drittel des Milchbedarfs.

Ein zweiter Teil des Bedarfs wird, wie wohl in allen Städten, durch die ländlichen Einbringer befriedigt. Die Zahl derselben schwankt zwischen 150—200, und das Quantum der von den Einzelnen hereingebrachten Milch zwischen 4—100 Ltr. pro Tag. Der Transport geschieht zum größten Teile durch Hand- oder Pferdewagen, seltener durch Träger. Vorwiegend sind es die Produzenten selbst, die ihre Milch zum Verkaufe bringen, nur ganz vereinzelt finden wir bei dieser Art der Versorgung Zwischenhändler, es sind deren nur etwa zehn.

Die meisten Einbringer haben ihre feste Kundschaft, ohne daß diese zur regelmäßigen Abnahme eines bestimmten Quantums verpflichtet ist, wenn in der Regel eine solche thatsächlich auch erfolgt; die nicht verkaufte Milch wird dann, da sich der Rücktransport nicht lohnt, auf dem Markte oder auf der Straße mit anderen landwirtschaftlichen Produkten feilgeboten.

Da das Angebot, an dem sich auch die Milchhändler beteiligen, naturgemäß ein sehr veränderliches ist, so schwanken auch die Preise. So konnte Verfasser wiederholt beobachten, daß dieselben an einem Vormittage zwischen 19 und 14 Pf. variierten und daß schließlich die Milch zu einem irgend nur annehmbaren Preise verkauft wurde.

Die Milchzufuhr per Bahn beträgt im Durchschnitt täglich 6117 kg, einschließlich des Gewichtes der Gefäße, von 23 Stationen, also durchschnittlich 266 kg von einer derselben.

Das Gewicht der leeren Gefäße wurde auf ein Drittel des Gesamtgewichtes angegeben, so daß thatsächlich nur 4078 kg Milch täglich per Bahn in Heidelberg eingeführt werden.

Auf den Kopf der Bevölkerung käme dann 0,1199 kg Milch täglich. Betrug die in der Stadt selbst erzeugte Milch noch nicht 33 % des Gesamtbedarfes und die per Bahn eingeführte nur 0,1199 kg, so sehen wir, daß die ländlichen Einbringer den Haupt-Anteil an der Milchversorgung Heidelbergs haben.

Die gesamte mit der Bahn eingeführte Milch wird durch Zwischenhändler an den Konsumenten gebracht. Einzelne von ihnen besitzen in der Stadt selbst noch Kühe, deren Milch sie als Kindermilch verkaufen, während die ihnen gelieferte Milch als Marktmilch dem Konsumenten verkauft wird.

Die Herstellung von Molkereiprodukten findet in keiner dieser kleinen Unternehmungen statt, und in ganz Heidelberg ist noch keine Centrifuge im Gange; auch plant keiner der Händler eine solche aufzustellen, da man sich keinen Nutzen von ihr verspricht. Es entspringt diese Ansicht offenbar der vollkommenen Verkennung des Vorteils eines wenn auch kleinen Centrifugenbetriebes, der demjenigen, der ihn zuerst einführt, seinen Konkurrenten gegenüber einen ganz enormen Vorteil gewährt, wie wir bei der Entstehung der geschilderten großen Unternehmungen beobachten konnten.

Ein in Heidelberg ansässiger Milchproduzent kauft zu der von seinen 20 Kühen gewonnenen Milch noch täglich 1200—1400 Ltr. auf Grund von Lieferungsverträgen hinzu, die dann von 7—8 Transporteuren den Konsumenten ins Haus gebracht werden. Die von eigenen Kühen produzierte Milch wird teils unverändert, teils nach Sterilisierung auf Grund einer einfachen Methode als Kindermilch zum Verkauf gebracht. Der Inhaber dieses Betriebes behauptet, daß er dadurch, daß er regelmäßig seine Abnehmer habe, vor Verlusten gedeckt sei.

Mag es sein, daß größere Verluste nicht vorkommen, so dürften solche doch, da Angebot und Nachfrage sich kaum in gleicher Weise decken, nicht vollständig zu vermeiden sein.

Auch für Chemnitz (Sachsen) ist innerhalb einer verhältnismäßig kurzen Zeit eine überaus rasche Steigerung der Milchzufuhr per Bahn zu verzeichnen.*) Während im Jahre 1879 1 491 551 kg Milch eingeführt wurden, betrug die Bahnzufuhr:

Jahr	kg	Jahr	kg
1880	1 539 510	1885	2 058 400
1881	1 414 670	1886	2 195 340
1882	1 639 240	1887	2 180 790
1883	1 615 600	1888	3 110 093
1884	1 959 640		

In diesen 10 Jahren steigerte sich demnach die Bahnzufuhr um 120 %, während im gleichen Zeitraume die Bevölkerung um 46 % zunahm.

IV.

Die Stellung des Staates und der Gemeinden zur Milchversorgung.

Die Stellung des Staates und der Gemeinden zur Milchversorgung war in den jeweiligen Zeiten eine verschiedene. Es kann keinem Zweifel unterliegen, daß man im mittelalterlichen Marktverkehr da, wo Milch feilgeboten wurde, auch das Augenmerk darauf richtete, daß diese unverdorben und unverfälscht zum Verkauf gelangte. Der Milchverkauf unterlag demnach einer ständigen Kontrolle. Anders gestalteten sich die Verhältnisse, als der nunmehr stehende Gewerbebetrieb mehr und mehr in seine Rechte trat und der Marktverkehr an Bedeutung verlor. Jetzt fehlte es an einer Handhabe zur Beaufsichtigung des Milchverkehrs. Und doch machte sich dieser Mangel entschieden geltend, und zwar je mehr die Kuhhaltung innerhalb der Stadt nachließ, insbesondere je mehr Personen auf den Bezug von Milch aus außerhalb der Städte gelegenen Wirt-

*) Bericht des Vereins gegen Verfälschung der Lebensmittel und zur Hebung der Hauswirtschaft in Chemnitz vom 30. Oktober 1877 bis 1885, Seite 41.

schaften angewiesen waren. Thatsächlich fanden denn auch zahlreiche Milchfälschungen durch Wasser oder Mehl statt, und es wurden Stimmen laut, so im vorigen Jahrhundert, welche eine polizeiliche Milchkontrolle verlangten.*) Indes fanden diese Vorschläge keine Annahme.

Man beschränkte sich darauf, zu bestimmen, daß Milch von krankem Vieh nicht verkauft werden dürfte. Dies geschah beispielsweise in einer braunschweigisch-lüneburgischen Verordnung vom Jahre 1732 und in einer sächsischen aus derselben Zeit.**)

Zu einer durchgreifenden gesetzlichen Regelung kam es in Deutschland erst in neuerer Zeit, und zwar durch das Reichsgesetz vom 14. Mai 1879, den Verkehr mit Nahrungs- und Genußmitteln 2c. betreffend. Als Vorläufer sind Bestimmungen anzusehen, die in einzelnen Städten Bayerns erlassen wurden.

Die älteste ist wohl die Nürnberger ortspolizeiliche Vorschrift vom 16. Januar 1864 in Verbindung mit der am 17. September 1864 hier erlassenen, die deshalb wohl besondere Beachtung verdienen. Vergleiche Anlage (S. 96). Würzburg erließ auf Grund des Art. 75 des P. Str.-G.-B. vom 26. Dezember 1871 eine ortspolizeiliche Verordnung, auf die wir noch zurückkommen.

Das erwähnte Reichsgesetz vom 14. Mai 1879 bestimmt in § 1, daß der Verkehr mit Nahrungs- und Genußmitteln der Beaufsichtigung unterliegt. Es enthält sodann Bestimmungen über die Art, wie diese Beaufsichtigung auszuüben sei, läßt die landesrechtlichen Bestimmungen, welche der Polizei weitergehende Befugnisse in dieser Richtung geben, unberührt und sieht die Regelung eines einstweiligen Zustandes im Verkehr mit Nahrungs- und Genußmitteln 2c. durch kaiserl. Verordnung vor.

Zum Schlusse enthält das Gesetz weitgehende Strafbestimmungen.

Die Einzelregierungen haben davon Abstand genommen, ihrerseits durch besondere Bestimmungen die Beaufsichtigung des Verkehrs mit Milch für ihr ganzes Gebiet einheitlich zu regeln und überlassen es den einzelnen Selbstverwaltungskörpern (Städten, Gemeinden 2c.) in Ausübung des Polizeiverordnungs-Rechtes, je nach

---

*) Vergl. Frank, Joh. Peter, System einer vollständigen medizinischen Polizey. Mannheim 1783. III. Bd, S. 146.

**) Vergl. ebendaselbst, Seite 147—150.

den lokalen Bedürfnissen, den Verkehr mit Kuhmilch zu überwachen. In unserer Zeit ist es nicht auffallend, daß kleinere Orte, wie auch mittlere Städte, keinerlei Bestimmungen in dieser Richtung getroffen haben. Es hat dies wahrscheinlich darin seinen Grund, daß hier Produzent und Konsument noch in unmittelbarer Verbindung stehen, vielleicht unterhalten sie sogar persönliche Beziehungen, jedenfalls aber sind hier die Verhältnisse noch durchsichtig. Dies dürfte indes kaum zutreffen in Städten mit größeren Einwohnerzahlen, insbesondere in solchen mit etwa 50 000 und mehr.

Mögen die territorialen Verhältnisse manchmal eine Ausnahmestellung zulassen, so bricht sich doch in solchen Städten die Überzeugung mehr und mehr Bahn, daß eine Regelung des Milchverkehrs mindestens eine Verbesserung zu Gunsten des Konsumenten mit sich bringt. Anders in großen und größten Städten. Hier ist die Zahl derjenigen, die sich an der Milchversorgung beteiligen, naturgemäß eine große und wächst immer mehr. Wie wir gesehen haben, setzen sich die Milchversorger zusammen aus Produzenten und Zwischenhändlern; letztere sind in der Regel Kleinhändler. Hier und da beginnt sich auch schon der Großhandel zu entwickeln. Persönliche Beziehungen finden sich nur selten. Abgesehen von der verschiedenen moralischen, individuellen Qualifikation, werden manche Zwischenhändler gar nicht in der Lage sein, die Qualität der von ihnen feilgebotenen Milch zu beurteilen. So liegt es denn im öffentlichen Interesse, wenn diese Städte dazu übergegangen sind, den Milchverkehr zu regeln.

Über die Milchverfälschungen in Großstädten werden übereinstimmende Behauptungen aufgestellt, die keineswegs auf befriedigende Zustände schließen lassen. Man hat dort verschiedene Wege zur Erzielung eines größeren ungerechtfertigten Gewinnes durch betrügerische Maßnahmen eingeschlagen.

Entweder hat man der Milch Wasser zugesetzt oder man hat den Rahm abgeschöpft oder man hat beides gleichzeitig gethan. Schlimmer noch, als der für die Konsumenten entstehende materielle Schaden, machen sich die ungünstigen Einflüsse in gesundheitlicher Beziehung bemerkbar, namentlich dann, wenn diese veränderte, verschlechterte und entwertete Milch einem Säugling verabreicht wird.

Es wird behauptet, daß vor kaum zwei Jahrzehnten in Berlin jährlich 3—4 Millionen Ltr. Wasser unter der Bezeichnung Milch

eingeführt worden seien, wodurch den Konsumenten ein Schaden von über 1 Millionen Mark entstand.*)

In Chemnitz soll auf diese Weise nach den Angaben von Dr. Hebenstreit seitens der Lieferanten ein unrechtmäßiger Gewinn von 192000 ℳ erzielt worden sein; in Dresden erreichte dieser Betrag nach Chalybäus die Höhe von 365000 ℳ, in Hannover nach Dr. Skalweil 240000 ℳ.**) Übrigens scheinen diese Verhältnisse in ausländischen Großstädten keineswegs besser zu sein. Wien brauchte beispielsweise im Jahre 1840 32000 Maß Sahne, zu deren Produktion mehr Kühe erforderlich waren, als auf einem Umkreise von 6 Meilen ernährt werden konnten.***) Bei dem unausgebildeten Verkehrswesen jener Zeit erscheint es sonach zweifellos, daß ein großer Teil der eingeführten Milch verfälscht wurde.

In London ergab die Untersuchung der Milch sämtlicher Arbeiterhäuser durch den Chemiker Wanklyn von 65 Proben nur 16 normale, also 75% Fälschungen.†)

In Paris fand man bei der Untersuchung sämtlicher per Bahn angekommener Milch, daß 49% der Sendungen verfälscht waren; in Budapest wurden von 10000 Litern, die in den verschiedensten Stadtteilen aufgekauft waren, 58% als gewässert, 10% als abgerahmt und 7% durch Zusätze als ungenießbar befunden.††)

In Basel fand Prof. Göppelsröder von 1849 Proben, welche von ihm 1865 und 1866 näher untersucht worden sind, nur 18 Proben unverfälschter Milch; 9 waren halb abgerahmt, 96 mit 10%, 23 mit 20%, 1 mit 30% und 2 mit 40% Wasser verfälscht.†††) Bei dieser Sachlage ist es nicht zu verwundern, daß Ärzte in großen Städten, namentlich Armenärzte, fast täglich Gelegenheit hatten, Verdauungskrankheiten, Abzehrung, schwächlichen Körperbau und das

*) Berliner Klinische Wochenschrift, 1876, Nr. 33.

**) Egán, Eduard, königl. ung. Landes-Inspektor „Darf es Milch für Reiche und für Arme geben?" Bremen 1881.

***) Landw. Statistik der deutschen Bundesstaaten von Lengerke 1841, § 449.

†) Die polizeiliche Kontrolle der Marktmilch. Zwei Vorträge von J. Feser, Leipzig, 1878, S. 8 ff.

††) Eduard Egán, darf es Milch für Reiche und Milch für Arme geben? Bremen 1881 S. 1.

†††) Die polizeiliche Kontrolle der Marktmilch. Zwei Vorträge von J. Feser, Leipzig, 1878 S. 8.

ganze Heer chronischer Siechtümer als die Folge verkehrter Ernährung zu beobachten.*)

Solche Zustände boten der öffentlichen Gewalt genügende Veranlassung zum Einschreiten. Am wirksamsten hoffte man die angeregten Schäden durch eine dauernde Milchkontrolle zu beseitigen. Auf den ersten Blick müßte es als das natürlichste erscheinen, Bestimmungen über Milchkontrolle in einem Reichsgesetz niederzulegen, wie auch in dieser Richtung Versuche gemacht worden sind. So war im Jahr 1882 im Reichsgesundheitsamt eine Kommission von Sachverständigen zusammenberufen, aus deren Beratung ein Gesetz-Entwurf zur Prüfung der Milch in ganz Deutschland hervorging. Indes kam man doch zu der Überzeugung, daß es nicht angängig sei, Mindestzahlen in Bezug auf Fett- und Trockengehalt der Milch für ganz Deutschland festzusetzen, sondern daß dies, wenn überhaupt solche Grenzzahlen aufgestellt werden sollten, nur für einen bestimmten Bezirk möglich sei, für welchen die Schwankungen, innerhalb denen sich die genannten Werte bewegen, in der Hauptsache bekannt sind. Wenn auch der Fettgehalt der Milch durchschnittlich 3,4 % beträgt, so meinte man doch nicht allenthalben diesen Gehalt als Minimum verlangen zu dürfen, da mit Rücksicht aufbestimmte wirtschaftliche Verhältnisse vielfach bestimmte Tierrassen gehalten und bestimmte Futtermittel angewandt würden.**)

Allerdings wurden seitens der preußischen Ministerien an die Oberpräsidenten die hauptsächlichsten Gesichtspunkte mitgeteilt, welche bei der öffentlichen Kontrolle der Milch zu berücksichtigen sind, aber ein merklicher Einfluß ist nicht zu verzeichnen, wenigstens ist eine einheitliche Regelung innerhalb der einzelnen Provinzen, Regierungsbezirke oder Kreise nicht erfolgt. Von Maßnahmen ähnlicher Art in anderen Staaten ist nichts bekannt.

Die einzelnen Selbstverwaltungskörper (Städte, - Gemeinden) haben in verschiedenster Richtung ihre Aufgabe zu erfüllen gesucht. Um die Einzelheiten der getroffenen Maßnahmen festzustellen, hat der Verfasser an viele Städte Deutschlands und der Schweiz Anfragen gerichtet, von denen jedoch nur ein Teil beantwortet wurde.

---

*) Vergl. Häusner, Dr. med. Über die Versorgung der Städte mit Milch, Danzig 1877 S. 5.

**) Vergl. Kirchner, Dr. W. T., Handbuch der Milchwirtschaft. Auf wissensch. und prakt. Grundlage. Berlin, 1891 S. 150/1.

Die nachfolgenden Städte hatten Milchkontrolle eingeführt:			Bestehen neuerer Vorschriften seit:
Aachen . . .	1. Oktober	1891	1. Januar 1896
Altona . . .	13. März	1878	—
Barmen . . .	1. Juli	1893	—
Basel	1. April	1893	—
Berlin	1. Aug.	1887	—
Bern		1857	1. Mai 1888
Breslau . . .	13. Dezbr.	1877	—
Crefeld	1. Novbr.	1892	—
Dresden . . .	7. Juli	1889	—
Düsseldorf . . .	1. Mai	1892	—
Elberfeld . . .	1. Juli	1893	—
Frankfurt a. O.	15. April	1880	—
Halle a. S. . .	15. Aug.	1893	—
Hamburg . . .	1. Juni	1894	—
Köln	1. Oktbr.	1885	—
Leipzig		1879	—
Mainz	24. Juli	1884	—
München . . .	1. Oktbr.	1887	—
Nürnberg . . .	16. Jan.	1864	1. Oktbr. 1887 11. April 1892
Stralsund . .	29. Jan.	1894	—
Stuttgart . .	1. Juni	1890	—
Worms . . .	17. April	1884	—
Würzburg . . .	2. Juli	1878	—
Zürich	7. Jan.	1882	1. Jan. 1892

Keine Milchkontrolle eingeführt hatten: Bonn, Chemnitz, Danzig, Erfurt, Freiberg i. S., Görlitz, Hannover, Kiel, Regensburg, Straßburg. Von diesen hatte Bonn vor einigen Jahren eine Verordnung erlassen, wonach verlangt wurde, daß die Milch einen bestimmten Fettgehalt hatte. Sie hob diese jedoch nach Erlaß von Gerichts-Entscheidungen auf, wonach das Gericht alle diejenigen Personen freigesprochen hatte, bei denen nicht absichtliche Fälschung nachgewiesen war.

Chemnitz hielt den Erlaß besonderer Bestimmungen nicht für erforderlich, ebenso glaubt Danzig, daß die Bestimmungen des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 zur Durchführung einer

wirksamen Milchkontrolle ausreichend seien. In gleicher Weise werden in Erfurt, Freiberg i. S., Görlitz, Kiel, Regensburg, Straßburg besondere Bestimmungen nicht für nötig erachtet. In Hannover befindet sich der Erlaß einer diesbezüglichen Polizeiverordnung in Vorbereitung.

Wir sehen, daß in erster Linie, wo Verordnungen bestehen, Bestimmungen hinsichtlich der Qualität getroffen sind. Die Qualitäten werden in verschiedene Klassen eingeteilt, von denen jede einen bestimmten Fettgehalt und eine bestimmte Trockensubstanz haben muß. So unterscheiden die Bestimmungen nachstehender Städte folgende Milch-Klassen:

		Fett-Gehalt %	Trocken-Substanz %	Spezifisches Gewicht %
Aachen.	Vollmilch	2,7	10,5	1,028
	Halbmilch	1,5	9,5	1,020
	Magermilch	0,15	8,5	1,032
Altona.	Rahm	—	—	—*
	Frische Milch	—	—	—
	Abgerahmte Milch	—	—	—
	Buttermilch	—	—	—
Barmen.	Vollmilch	2,7	—	1,028
	Magermilch	0,15	—	1,032
Basel.	Vollmilch	3,00	12	—
	Teilweise entrahmte Vollmilch	2,03	11	—
	Ganz entrahmte Vollmilch (Magermilch)	—	9	—
Berlin.	Vollmilch	2,07	—	1,028
	Halbmilch	1,05	—	1,030
	Magermilch	0,15	—	1,032
Bern.	Unverfälschte Milch . . .	—	—	—
	Magermilch	—	—	—
	Buttermilch	—	—	—
Breslau.	Unabgerahmte Milch . .	—	—	1,029–1,033
	Halbabgerahmte „ . .	—	—	1,033–1,035
	Ganz abgerahmte „ . .	—	—	1,032–1,037
Crefeld.	Vollmilch	2,5	11	1,028–1,034
	Abgerahmte Milch	—	—	1,037

*) Die Striche bedeuten, daß keine zahlenmäßige Feststellung der Mindesthöhe erfolgt ist.

	Fett-Gehalt %	Trocken-Substanz %	Spezifisches Gewicht %
Dresden. Vollmilch	3,00	11	1,028–1,034
Magermilch	0,15	—	—
Düsseldorf. Vollmilch	2,7	11	1,028–1,034
Abgerahmte Milch	—	—	1,033
Elberfeld. Vollmilch	2,7	—	1,028
Magermilch	0,15	—	1,032
Frankfurt a/M. Nichtabgerahmte Milch	—	—	—
Abgerahmte Milch	—	—	—
Sahne	—	—	—
Buttermilch	—	—	—
Saure Milch	—	—	—
Halle a/S. Vollmilch	—	—	—
Abgerahmte Milch	—	—	—
Hamburg. Vollmilch	2,7	—	1,029
Halbmilch	1,8	—	1,030
Köln. Vollmilch	—	—	—
Abgerahmte Milch (Magermilch)	—	—	—
Leipzig. Vollmilch	3,00	—	1,024–1,034
Abgerahmte Milch	1,00	—	1,032–1,038
Mainz. Ganze Milch	2,8	—	1,029–1,033
Unveränderte abgerahmte Milch	—	—	1,033
München. Vollmilch	—	—	—
Abgerahmte Milch (Magermilch)	—	—	—
Nürnberg. Rahm	—	—	—
Vollmilch	—	—	—
Magermilch	—	—	—
Stralsund. Vollmilch	2,07	11,2	1,0295
Halbmilch	1,5	—	1,031
Magermilch	0,3	—	1,032

		Fett-Gehalt %	Trocken-Substanz %	Spezifisches Gewicht %
Stuttgart.	Vollmilch	—	—	—
	Abgerahmte Milch	—	—	—
Worms.	Ganze Milch	2,8	—	1,029–1,033
	Abgerahmte Milch	—	—	1,033
Würzburg.	Rahm	—	—	—
	Ganze Milch	—	—	—
	Abgerahmte Milch	—	—	—
Zürich.	Ganze Milch	3	12	1,029–1,030
	Halbabgerahmte Milch	2,3	11	1,030–1,036

Fast sämtliche Städte schließen die sogenannte Beestmilch (Colostrum-Milch), d. h. diejenige Milch, die innerhalb einer bestimmten Frist nach dem Abkalben gewonnen ist, vom Verkehr aus, diese Frist schwankt von 5—12 Tagen. Weiter wird vielfach ausdrücklich hervorgehoben, daß Milch von krankem Vieh, oder solche, die gesundheitsschädlich und ekelerregend wirkt, nicht verkauft werden dürfe. Ferner bestehen in zahlreichen Städten Vorschriften über die Beschaffenheit der Milchgefäße, Milchverkaufsstellen und Viehställe, Reinigung derselben, Aufbewahrung der Milch in Krankenzimmern, Untersuchung des Viehstandes und dergl. mehr.

Im einzelnen ersieht man die geltenden Vorschriften aus den beigefügten Anlagen.

Was die Form der Kontrolle angeht, so zerfällt sie in eine vorläufige und eine endgültige. Die erstere erfolgt meist durch untere Polizeibeamte, die letztere kann naturgemäß nur durch Sachverständige (Chemiker) vorgenommen werden.

Die wichtigste Bestimmung in den Polizeiverordnungen ist die über den Gehalt von Fett, Trockensubstanz und über das spez. Gewicht. In dieser Hinsicht sind die Bestimmungen nicht überall dieselben, sie variiren vielmehr; z. B. bezüglich des Fettgehaltes der Vollmilch zwischen $2^1/_2$ und 3 %. In den meisten Fällen wird ein Fettgehalt unter 3 % verlangt. Man hat sich also darauf beschränkt, Minimalforderungen zu stellen, denn der Fettgehalt der Kuh-

milch beträgt, wie bereits angeführt, im Durchschnitt 3,4 %.*) Demnach wird man behaupten können, daß durchweg die Grenzzahlen nicht entsprechend aufgestellt worden sind, wenn man auch die wirtschaftlichen Verhältnisse in den einzelnen Gegenden und die dort gehaltenen Viehrassen berücksichtigen muß. Es liegt aber zu nahe, daß Lieferanten von höherwertiger Milch dazu übergehen diese zu entrahmen, ohne Gefahr zu laufen mit den gesetzlichen Bestimmungen in Konflikt zu geraten. Vor allem vermißt man sodann in den Verordnungen eine Bestimmung, wodurch die Produzenten und Händler verpflichtet sind, durch passende Kühlungen und Kühlvorrichtungen die Milch möglichst lange süß zu erhalten, wobei zu bemerken ist, daß Kühlvorrichtungen dem Zusatze konservierender Stoffe unbedingt vorzuziehen wären. Auch darüber, in welcher Art von Gefäßen die Milch aufzubewahren und zu transportieren ist, sind keine einheitlichen Bestimmungen getroffen; nur in vereinzelten Fällen ist der Forderung, daß nur gut gearbeitete Weißblechgefäße zu verwenden sind, Rechnung getragen. Ebensowenig hat man sich überall entschlossen, Anordnungen über die Beschaffenheit der Räume, in denen Milch aufbewahrt wird, zu treffen. Und doch wären diese von größter Wichtigkeit, denn es ist vom hygienischen Standpunkte aus entschieden Einsprache dagegen zu erheben, wenn z. B. in Schlaf- oder Krankenzimmern, oder in deren Nähe, Milch aufbewahrt wird. In gleicher Weise ist zu verlangen, daß das Reinigen der Gefäße in zweckentsprechender Weise erfolgt. Am besten geschieht dies durch Ausdämpfen.**)

Im allgemeinen wird man sagen müssen, daß die Beaufsichtigung der Milchversorgung eine ungenügende ist, wenngleich man einen Fortschritt nicht in Abrede zu stellen vermag. Wie verschieden die Kontrolle in Bezug auf die Häufigkeit der Wiederkehr in den verschiedenen Städten ist, ergiebt sich aus beifolgender Tabelle.

Danach sind durchweg die Kontrollen absolut von Jahr zu Jahr häufiger geworden, wofür am besten Hamburg als Beispiel dienen kann. Während nämlich dort im Jahre 1890 44 Milch-Untersuchungen vorgenommen wurden, fanden 1895 6772 statt.

Die Zahl der Bestrafungen nehmen dagegen relativ ab.

---

*) Kirchner S. 150.

**) Vergl. Kirchner S. 146—162.

Angabe der Stadt.	1887	1888	1889	1890	1891	1892	1893	1894	1895
Aachen.									
Zahl der entnommenen Proben	—	—	—	29	183	175	108	138	183
Beanstandet . . .	—	—	—	3	15	34	10	16	26
%	—	—	—	10,35	8,17	19,43	19,67	11,59	14,21
Crefeld.									
Untersucht	—	—	—	—	63	97	38	136	—
Personen bestraft	—	—	—	—	5	6	3	8	—
%	—	—	—	—	7,94	6,19	7,89	5,88	—
Hamburg.									
Zahl der Proben	—	—	—	44	232	240	153	3276	6772
davon beanstandet	—	—	—	25	88	77	47	627	295
%	—	—	—	56,82	37,93	30,92	30,72	18,14	4,36
Leipzig.									
Untersuchungen .	—	—	—	2085	1730	779	1159	1511	—
Bestrafungen. . .	—	—	—	205	223	77	152	124	—
%	—	—	—	9,83	12,89	9,88	13,11	8,21	—
Mainz.									
Revisionen. . . .	—	—	—	2210	753	1262	484	849	—
Bestrafungen . .	—	—	—	34	31	14	14	22	—
%	—	—	—	1,54	4,12	1,11	2,89	2,71	—
München.									
Revisionen. . . .	—	—	—	—	16948	2240	24838	—	—
Bestrafungen . .	—	—	—	—	94	82	96	—	—
%	—	—	—	—	0,55	0,37	0,39	—	—
Nürnberg.									
Revisionen. . . .	—	4671	4786	4623	4300	12790	12230	10115	—
Bestrafungen . .	—	6	3	3	12	85	85	46	—
%	—	0,13	0,06	0,06	0,21	0,66	0,69	0,46	—
Stuttgart.									
Revisionen	4160	7412	12022	15048	14358	14158	18153	16045	—
Strafanzeige . . .	47	108	66	69	60	22	17	2	—
%	1,13	1,46	0,55	0,46	0,42	0,16	0,09	0,01	—
Zürich.									
Revisionen	—	—	—	861	908	1095	3419	3653	—
Bestrafungen. . .	—	—	—	50	44	38	238	175	—
%	—	—	—	5,8	4,8	3,5	7,0	4,8	—

Noch günstiger scheint sich nach der folgenden Tabelle der Einfluß der Milchkontrolle auf die Kindersterblichkeit zu gestalten.

Indessen ist wohl im Auge zu behalten, daß es nicht auf den Wortlaut der Verordnung, sondern auf die thatsächliche Ausübung der Kontrolle ankommt. Auf der andern Seite ist auch nicht zu leugnen, daß auch andere Momente als nur der Milchgenuß auf die Kindersterblichkeit Einfluß ausüben.

Am wirksamsten ist nach den vorliegenden Berichten die Milchkontrolle in Zürich ausgeführt; in der That ist dort auch eine ständige Abnahme der Kindersterblichkeit zu konstatieren, die um so auffälliger in die Erscheinung tritt, wenn man einen Vergleich zieht mit den Zeiten, wo überhaupt keine Aufsicht stattfand.

(Die Tabelle ist vom Verfasser auf Grund von Mitteilungen der betreffenden Städte zusammengestellt worden.)

V.

Schlußbetrachtungen.

Zweierlei Arten von Einflüssen sind es namentlich, welche der neueren Entwickelung der städtischen Milchversorgung die Richtung gegeben haben: Der Fortschritt der Technik*), der in erster Linie in der Erfindung der Centrifuge zu finden ist, und die Entwickelung des Verkehrswesens.

Einem großen Teile der Landwirtschaft ist es möglich geworden, die gewonnene Milch im Rohzustande auf den städtischen Markt zu liefern. Wir haben die Thatsache vor uns, daß Milch noch aus einer Entfernung von 200 km in die Stadt eingeführt wird. Die Möglichkeit im einzelnen hängt von der Beschaffenheit der Transportwege und Transportbedingungen ab.

Die Teilnahme an der Lieferung nach den städtischen Märkten wurde für weiter entfernt liegende landwirtschaftliche Betriebe erst

*) Kirchner, Handbuch der Milchwirtschaft, S. 97 ff.

Kinder-Sterblichkeit vom

Angabe der Stadt.	1872	1873	1874	1875	1876	1877	1878	1879	1880	1881
Köln.										
Lebend geboren	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Im 1. Lebensjahr gestorben	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
%	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Alt-Leipzig.										
Lebend geboren	—	—	4368	4317	4829	4910	4934	4950	4934	5002
Im 1. Lebensjahr gestorben	—	—	862	1023	1023	1051	1067	1138	1247	1076
%	—	—	19,73	23,70	21,18	21,41	21,62	**22,96**	**25,29**	**21,51**
Neu-Leipzig.										
Lebend geboren	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Im 1. Lebensjahr gestorben	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
%	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Mainz.										
Lebend geboren	—	—	—	—	—	—	—	2061	2024	1996
Im 1. Lebensjahr gestorben	—	—	—	—	—	—	—	474	476	447
%	—	—	—	—	—	—	—	23,00	23,52	22,39
Nürnberg.										
Lebend geboren	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Im 1. Lebensjahr gestorben	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
%	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stralsund.										
Lebend geboren	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Im 1. Lebensjahr gestorben	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
%	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Stuttgart.										
Lebend geboren	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3627
Im 1. Lebensjahr gestorben	—	—	—	—	—	—	—	—	—	877
%	—	—	—	—	—	—	—	—	—	24,18
Würzburg.										
Lebend geboren	1357	1359	1391	1466	1623	1646	1577	1609	1556	1526
Im 1. Lebensjahr gestorben	297	323	344	262	381	358	359	332	293	342
%	21,89	23,71	24,73	17,87	23,48	**21,74**	**22,76**	**20,63**	**18,83**	**22,41**
Zürich.										
Lebend geboren	554	609	535	519	530	571	534	505	553	552
Im 1. Lebensjahr gestorben	107	108	92	?	?	?	95	95	105	109
%	19,50	17,73	17,20	?	?	?	**17.79**	**18,81**	**18,99**	**19,75**
Prag.										
Lebend geboren	—	—	—	—	—	6558	6451	6690	6441	6712
Im 1. Lebensjahr gestorben	—	—	—	—	—	1849	1530	1627	1589	1359
%	—	—	—	—	—	28,19	23,72	24,29	24,46	20,25
Halle a. S.										
Lebend geboren	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Im 1. Lebensjahr gestorben	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
%	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Hamburg.										
Lebend geboren	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Im 1. Lebensjahr gestorben	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
%	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

*) Zur Erklärung dieser höheren Zahlen wird angeführt, daß Vororte einverleibt
Der Beginn der Milchkontrolle ist durch Fettdruck der Zahlen angedeutet.

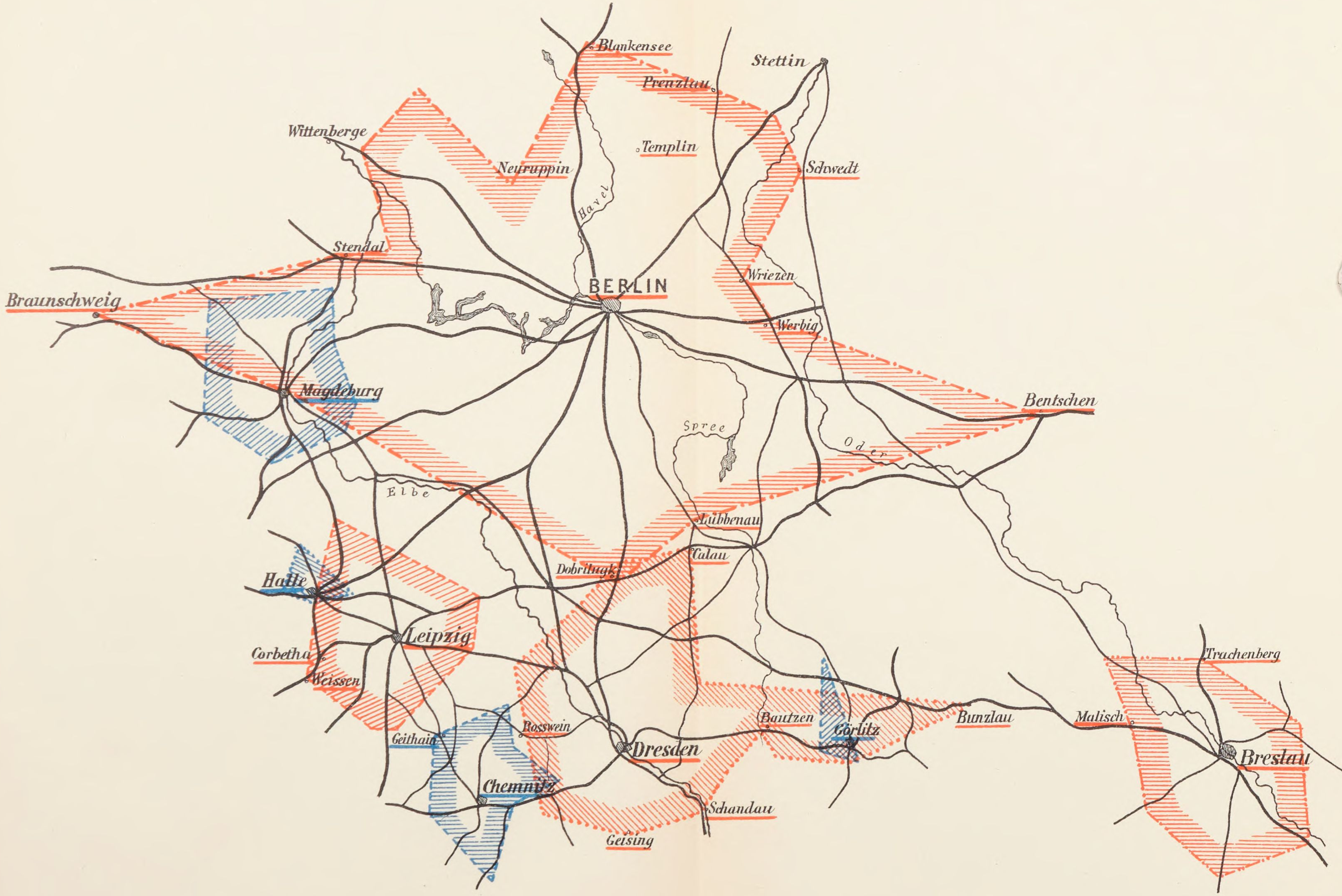
Jahre 1872 bis einschl. 1894.

1882	1883	1884	1885	1886	1887	1888	1889	1890	1891	1892	1893	1894
—	—	—	—	—	—	—	—	—	11740	11426	11701	11694
—	—	—	—	—	—	—	—	—	2929	3154	2987	2736
—	—	—	—	—	—	—	—	—	24,69	27,60	25,53	23,39
5124	5289	5416	5368	5436	5285	5312	5290	5101	5385	5199	5004	4918
949	1221	1307	1110	1247	1000	894	1082	1080	973	1071	994	800
18,52	23,08	24,13	20,68	22,94	18,92	16,83	20,64	21,17	18,07	20,60	19,86	16,25
							*)					
—	—	—	—	—	—	—	1659	5356	9315	9331	9154	9202
—	—	—	—	—	—	—	386	1447	2216	2718	2613	2164
—	—	—	—	—	—	—	23,27	27,02	23,79	29,12	28,54	23,52
1943	1937	1978	1969	2055	2021	2029	2172	2157	2235	2181	2298	2094
424	422	427	445	435	396	489	425	468	422	432	438	410
21,82	21,79	21,59	22,60	21,17	19,59	24,10	19,56	21,70	18,43	19,85	19,06	19,58
—	3521	3790	3926	4066	4262	4394	4911	5058	5392	5225	5339	5273
—	984	1089	953	1343	1118	1174	1362	1214	1351	1322	1358	1357
—	27,94	28,73	24,27	33,03	26,23	26,72	27,73	24,00	25,06	25,30	25,44	25,73
—	—	—	—	—	—	—	716	754	770	726	795	834
—	—	—	—	—	—	—	234	153	154	198	194	203
—	—	—	—	—	—	—	32,68	20,59	20,00	27,30	24,70	24,36
3460	3333	3407	3391	3169	3264	3339	3324	3376	3567	3502	3667	3584
930	863	934	783	736	615	691	771	767	808	796	837	762
26,87	25,89	27,41	23,09	23,22	18,84	20,69	23,19	22,72	25,46	22,73	22,82	21,26
1517	1473	1557	1471	1570	1541	1602	1702	1645	1805	1841	1895	2040
266	317	306	290	331	304	320	311	353	346	380	353	355
17,53	21,52	19,58	19,71	21,08	19,73	19,97	18,27	21,45	19,16	20,64	18,63	17,40
											Neu-Zürich	
527	518	527	534	505	563	529	510	502	511	470	3449	3770
123	67	94	72	60	47	56	58	46	36	?	472	534
23,36	12,94	17,84	13,48	11,88	8,35	10,58	11,37	9,16	7,05	?	13,69	14,16
											*)	*)
6656	6595	6668	7123	6813	6793	6806	6626	6647	6758	6814	—	—
1277	1372	1190	1291	1270	1155	1251	1052	1165	1141	1344	—	—
19,19	20,80	17,84	18,12	18,64	17,00	18,38	15,88	17,53	16,88	19,72	—	—
—	—	—	—	—	—	3300	3413	3726	4071	4111	3965	3960
—	—	—	—	—	—	648	728	822	745	833	881	791
—	—	—	—	—	—	19,64	21,33	22,06	18,30	20,26	22,22	19,48
—	—	17746	17832	18075	18350	19181	20900	21856	22952	22912	23410	23267
—	—	4272	4362	5437	5222	4474	5099	4642	5243	7538	4453	3587
—	—	24,11	24,56	35,60	28,45	23,32	24,39	21,23	22,84	32,89	19,02	15,41

worden sind, in denen die Milchkontrolle eine sehr lässige war.

möglich, nachdem die Entwickelung des Verkehrswesens auf einer verhältnismäßig hohen Stufe angelangt war. In Bezug auf die Transportbedingungen kann man behaupten, daß diese erst eine entsprechende Gestaltung angenommen haben, nachdem der größte Teil der Eisenbahnen in den Besitz des Staates übergegangen waren. Es hat sich also auch hier der Vorteil der Verstaatlichung der Eisenbahnen im allgemeinen Interesse gezeigt, denn für die Privatunternehmung konnte es nicht besonders verlockend sein, Güter gegen einen minimalen Frachtsatz mit einem teueren Transportmittel — Personenzug — zu befördern, während es für den Staat keinen Augenblick zweifelhaft sein konnte, daß die Zulassung der Beförderung von Milch in Personenzügen gegen den geringsten Frachtsatz sowohl im Interesse der städtischen Bevölkerung als in dem der landwirtschaftlichen liege. Ein vielsagendes Bild gewährt uns das beigefügte Kartogramm, aus dem sich das Verhältnis der Entfernungen ergiebt, aus denen eine Anzahl größere Städte die Milch beziehen. Allerdings giebt es auch heute noch Großstädte, wie Halle, Magdeburg, Chemnitz, die ihren Bedarf aus der näheren Umgegend decken. Der naheliegende Schluß, daß eben hier noch der Bedarf aus der näheren Umgegend gedeckt werden könne, erscheint nicht ohne weiteres berechtigt, wenn dies auch für die eine oder andere Stadt zugegeben sein mag; es kommt immer darauf an, *wie* die Milchversorgung erfolgt. Man geht wohl nicht fehl, wenn man die Thatsache, daß in Berlin und Dresden die Milch im Vergleich mit anderen Städten aus verhältnismäßig weiter Entfernung eingeführt wird, mit dem Vorhandensein von Großbetrieben in Verbindung bringt, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, den Milchhandel zu centralisieren. Das wenigstens steht fest, daß die in Berlin und Dresden vorhandenen Großbetriebe im Vergleich zu den Milchhändlern aus den weitesten Entfernungen beziehen.

Das größte Verdienst für die Verbesserung der städtischen Milchversorgung gebührt, soweit wir es verfolgen konnten, den Großunternehmungen. Sind indes auf der einen Seite die Vorteile, die darin liegen, daß die Milchversorgung in den Händen von Unternehmern ruht, nicht zu leugnen, so ist doch wohl zu beachten, daß auf diese Weise für den Unternehmer leicht ein Monopol geschaffen werden kann. Wenigstens ist das nach den bisherigen Erfahrungen bei entsprechender Weiterentwicklung nicht ausgeschlossen.


Blankensee
Stettin
Prenzlau
Wittenberge
Templin
Neuruppin
Schwedt
Havel
Stendal
Wriezen
BERLIN
Braunschweig
Werbig
Magdeburg
Bentschen
Spree
Oder
Elbe
Lübbenau
Calau
Dobrilugk
Halle
Leipzig
Corbetha
Weissen
Trachenberg
Bautzen
Görlitz
Bunzlau
Malisch
Rosswein
Geithain
Dresden
Breslau
Chemnitz
Schandau
Geising

Eine größere Konkurrenz kann daher nur förderlich sein. Die Wahrscheinlichkeit für das Entstehen einer solchen liegt bei dem Vorhandensein kleiner Betriebe vor, da für sie, welche auf denselben technischen Voraussetzungen beruhen wie die Großbetriebe, die Möglichkeit einer größeren Ausdehnung in gleicher Weise vorhanden ist.

Die Wahrscheinlichkeit einer solchen Ausdehnung liegt umsomehr vor, als die erwähnten Großbetriebe, mit Rücksicht auf die von ihnen gebotenen Garantien, durchschnittlich um 5—10% höhere Preise fordern, als die Kleinbetriebe.

Von besonderem Interesse erscheint es sodann noch — zumal angesichts der gegenwärtigen „Notlage der Landwirtschaft" —, die Einwirkung der geschilderten Entwickelung auf die Landwirtschaft zu prüfen. Sie kann nur als eine günstige bezeichnet werden. Allerdings läßt sich auch hier die Beobachtung machen, daß ein großer Teil der landwirtschaftlichen Bevölkerung geneigt ist, in den ausgetretenen Bahnen des Althergebrachten weiter zu wandeln, nur ungern gehen sie von der bisherigen Art der Milchverwertung ab, zumal die Ablieferung an Unternehmer mancherlei Beschränkungen mit sich bringt. Es ist ja auch erklärlich, daß ein großer Teil der ländlichen Bevölkerung bei der Abgeschlossenheit des Lebens, der Enge des Kreises, in dem sie sich bewegt, bei der geringen fachlichen Bildung*) und der Unkenntnis der städtischen Verhältnisse den Vorteil, den die Teilnahme an der städtischen Milchversorgung zu bieten vermag, nicht erkennt. Bei dieser Sachlage haben die städtischen Unternehmer sehr häufig mit den größten Schwierigkeiten zu kämpfen, ihren Milchbedarf zu decken.

Ein Teil der landwirtschaftlichen Bevölkerung hat allerdings, und man darf sagen mit Erfolg, den Versuch unternommen, sich die Vorteile aus den Fortschritten der Technik zu sichern, indem sie dazu überging, in Einzelbetrieben oder auf genossenschaftlicher Grundlage — durch Gründung von Molkereigenossenschaften, die Centrifuge und andere Neuerungen zur Anwendung zu bringen. Dadurch ist ihr eine Steigerung der Rente um 2—3 Pfg. pro Ltr. möglich geworden.**)

---

*) Vergl. Buchenberger, Agrarpolitik Bd. 1. S. 50.

**) Was bei Annahme von 2 Pf. für Baden nach Buchenberger (Agrarpolitik Bd. 1. S. 85) einer Gesamtsteigerung von 12 Mill. Mark gleich kommt.

In den erwähnten Genossenschaften — deren es gegenwärtig weit über 3000 geben dürfte*) — beschränkt man sich jedoch in der Regel auf Butter- und Käseproduktion. An der direkten städtischen Milchversorgung — wenigstens der größeren deutschen Städte — beteiligen sie sich nicht.**)

Für diejenigen Landwirte, die es verstanden haben den städtischen Anforderungen Rechnung zu tragen und demgemäß ihren Betrieb zu gestalten, konnte das Ergebnis nur günstig sein.

Recht eingehend läßt sich hierüber ein offenkundig intelligenter Landwirt in Nr. 17 (1896) der deutschen Landwirtschaftlichen Presse aus, der die gesamte, von ihm von rund 50 Kühen gewonnene Milch an die Dresdener Molkerei zum durchschnittlichen Preise von 11¾ Pfg. pro Ltr. liefert. Er schildert, wie er seinen Milchviehbestand immer mehr vergrößert, wie er große Mengen von Kraftfutter, wie Erdnußmehl, Baumwollsaatmehl, Leinmehl u. s. w. in Anbetracht der billigen Preise derselben gekauft und die eigene Produktion des Futters auf Mais, Luzerne und Rotklee beschränkt habe. Auf Grund sorgfältiger Berechnungen ermittelt er für das Jahr 1895 bei einem durchschnittlichen Viehbestande von 49 Kühen einen Reingewinn von rund 11 000 Mark. Er nennt das mit Recht eine zufriedenstellende Rente.

Wir erblicken also in der neueren Entwickelung der großstädtischen Milchversorgung nur günstige Wirkungen. Für die städtische Bevölkerung äußerte sie sich darin, daß diese das so wertvolle Nahrungsmittel Milch reichlicher, besser und billiger erhält, für die landwirtschaftliche aber darin, daß für einen großem Teil derselben ein großes Mittel vorhanden ist, der „Notlage“ abzuhelfen, wenn sie es versteht sich desselben zu bedienen.

---

*) Vergl. Anderegg, Geschichte der Milchwirtschaft S. 120.

**) Der einzige nennenswerte Erfolg in dieser Richtung ist für Wien zu verzeichnen. Nach dem Geschäftsbericht der Wiener Molkerei — „registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung“ — hat diese, die im Jahre 1881 bereits gegründet wurde, einen Umsatz von jährlich 6754000 Liter. Das Resultat steht demnach gegenüber dem für Dresden und noch mehr gegenüber dem für Berlin festgestellten erheblich zurück.

VI.

Anhang.

Verordnungen betr. den Verkehr mit Kuhmilch in den Städten:*)

Aachen.

Polizei-Verordnung, betreffend den Verkehr mit frischer Kuhmilch.

Auf Grund der §§ 143 und 144 des Gesetzes über die allgemeine Landesverwaltung vom 30. Juli 1883 und der §§ 5, 6 und 15 des Gesetzes über die Polizei-Verwaltung vom 11. März 1850 wird unter Zustimmung des Gemeindevorstandes für den Stadtbezirk Aachen folgendes verordnet.

§ 1. Frische Kuhmilch darf nur als Vollmilch, oder Halbmilch oder Magermilch in den Verkehr gebracht werden.

Vollmilch ist solche Milch, welche nach der Gewinnung durch das Melken in keiner Weise entrahmt oder verdünnt ist.

Halbmilch ist solche Milch, welche durch Mischen von voller Milch mit entsahnter Milch oder durch anderweit teilweises Entrahmen ohne künstliche Mittel oder sonstige Zusätze gewonnen wird.

Magermilch endlich solche, welche durch maschinelle Kraft, z. B. durch Centrifugen, entfettet ist.

Vollmilch muß einen Fettgehalt von mindestens 2,7 %, eine Gesamt-Trockensubstanz von mindestens 10,5 % und ein spezifisches Gewicht von mindestens 1,028 = 14° des polizeilichen Milchprobers bei 15° C. haben.

*) Dem Verfasser von den betr. Stadtverwaltungen mitgeteilt.

Halbmilch muß mindestens 1,5 % Fett enthalten, eine Gesamt-Trockensubstanz von mindestens 9,5 % und bei 15° C. Temperatur ein spezifisches Gewicht von mindestens 1,030 = 15° des polizeilichen Milchprobers haben.

Magermilch muß mindestens 0,15 % Fett, 8,5 % Gesamt-Trockensubstanz enthalten und bei 15° C. Temperatur ein spezifisches Gewicht von mindestens 1,032 = 16° des polizeilichen Milchmessers zeigen.

§ 2. Vom Verkehr ausgeschlossen und sofort zu vernichten ist solche Milch, welche

a) blau, rot oder gelb gefärbt, mit Schimmelpilzen besetzt, bitter, schleimig, angesäuert oder sonst verdorben ist, Blutstreifen oder Blutgerinnsel enthält,

b) bis zum fünften Tage einschließlich nach dem Abkalben gewonnen ist,

c) von Kühen stammt, welche an Milzbrand, Tollwut, Perlsucht, Pocken, Gelbsucht, Rauschbrand, Ruhr, Eutererkrankungen, Pyämie (septicaemie), Vergiftungen, Maul- und Klauenseuche oder fauliger Gebärmutter-Entzündung leiden und überhaupt wegen Krankheiten mit Arznei behandelt werden,

d) Zusätze von Wasser oder fremdartige Stoffe, insbesondere Konservierungsmittel enthält.

§ 3. Wer in Aachen gewerbsmäßig Milch verkaufen will, hat dies der Polizei-Direktion vorher schriftlich anzuzeigen.

§ 4. Gefäße, aus welchen die Milch fremdartige Stoffe aufnehmen kann, wie Gefäße aus Zink oder mit bleihaltigem Email, sind für den Transport derselben zur Verkaufsstelle und zur Aufbewahrung an letzterer ausgeschlossen; ebenso Gefäße aus Kupfer oder Messing dann, wenn sie nicht im Innern gut verzinnt sind.

Standgefäße müssen mittelst festschließenden Deckels verschlossen und die aus geschlossenen Milchwagen leitenden kupfernen oder messingnen Krähne gut verzinnt sein.

Die Gefäße und Krähne müssen im Innern stets rein gehalten werden.

§ 5. Sämtliche Gefäße, einschließlich der Flaschen und Handkannen, in welchen die im § 1 bezeichneten Milchsorten zum Verkauf umhergetragen, umhergefahren, in Geschäftslokalen bereit gehalten oder sonst in den Verkehr gebracht werden, sind in deutlicher, nicht abnehmbarer Schrift mit der richtigen Bezeichnung der in denselben enthaltenen Milchsorten im Sinne des § 1 zu versehen. Aufgeklebte oder angebundene Zettel gelten nicht als unabnehmbare Schrift.

Bei geschlossenen Milchwagen sind die vorstehend erwähnten unabnehmbaren Aufschriften nebst Preisangaben auf der Wagenwand, und zwar unmittelbar über den betreffenden Krähnen anzubringen, und bedarf es alsdann einer besonderen Bezeichnung der einzelnen Gefäße nicht.

§ 6. Die für den Verkehr bestimmte Milch darf nur in Räumen aufbewahrt werden, welche stets sorgfältig gelüftet und rein gehalten werden,

auch nicht als Schlaf- oder Krankenzimmer benutzt werden oder mit solchen in unmittelbarer, nicht mindestens durch eine verschließbare Thür getrennter Verbindung stehen. Auch dürfen Personen, welche an ansteckenden Krankheiten leiden, oder mit derartig Erkrankten in Berührung kommen, sich nicht mit dem Melken, der Aufbewahrung, dem Transport und dem Verkauf der Milch befassen.

§ 7. Auf den zum Verkaufe von Milch in der Stadt umherfahrenden Wagen dürfen Haushaltungs- oder Küchen-Abgänge irgend welcher Art, freiliegend, sowie Wasser nicht mitgeführt werden.

§ 8. Die hiesigen Besitzer von Milchkühen müssen sich jeder Zeit die Besichtigung und Untersuchung ihres Viehstandes durch den Kreistierarzt oder dessen Vertreter gefallen lassen.

§ 9. Wissentliche oder fahrlässige Zuwiderhandlungen gegen vorstehende Bestimmungen werden, sofern nicht nach anderen Gesetzen höhere Strafen verwirkt sind, mit Geldstrafe bis zu 30 ℳ und im Unvermögensfalle mit entsprechender Haft bestraft. Auch kann die vorschriftswidrige Milch konfisziert bezw. beschlagnahmt und sofort vernichtet werden, insbesondere auch, wenn die Prüfung mittelst des polizeilichen Milchprobers die Annahme rechtfertigt, daß die Milch durch Wasserzusatz gefälscht, oder daß die als „Vollmilch" bezeichnete Milch nur Halb- oder Magermilch oder die als Halbmilch bezeichnete Milch nur Magermilch ist.

§ 10. Diese Polizei-Verordnung tritt mit dem 1. Januar 1896 in Kraft. Mit demselben Tage tritt die denselben Gegenstand behandelnde Polizei-Verordnung vom 22. Juni 1891 außer Kraft.

Aachen, den 15. November 1895.

Der Königliche Polizei-Präsident
Graf Matuschka.

Altona.

Polizei-Verordnung.

Auf Grund des § 5 der Verordnung vom 20. September 1867 wird nach Beratung mit den städtischen Kollegien und mit Genehmigung der königlichen Regierung zu Schleswig für den Bezirk der Stadt Altona hierdurch Nachfolgendes angeordnet:

§ 1. Jeder, welcher Milch feilhält, hat auf den Gefäßen, in welchen die zu veräußernde Ware sich befindet, mit deutlicher erkennbarer Schrift in weißer Oelfarbe den resp. Inhalt zu bezeichnen, und zwar entweder als „Rahm", „Frische Milch", „Abgerahmte Milch" oder „Buttermilch".

§ 2. Bis zum Verkauf ist die Ware in den nach obiger Vorschrift bezeichneten Gefäßen aufbewahrt zu halten.

§ 3. Den Händlern ist nicht gestattet, beim Straßenverkauf von Milch Gefäße, welche Wasser enthalten, mitzuführen.

§ 4. Uebertretungen der bevorstehenden Verordnung werden, soweit das Gesetz nicht eine härtere Strafe vorschreibt, mit Geldbuße bis zu 30 ℳ event. mit entsprechender Haft bestraft.

§ 5. Die vorstehende Verordnung tritt 3 Wochen nach dem Tage der ersten Bekanntmachung in Kraft.

Altona, den 13. März 1878.

Das Polizei-Amt.

Bern.

Verordnung betreffend den Milchverkauf in der Stadtgemeinde Bern.

Der Gemeinderat der Stadt Bern, gestützt auf den § 7 des Gesetzes über das Gemeindewesen vom 6. Dezember 1852; die Verordnung über die Ortspolizei vom 12. November 1832; die Art. 66 und 91 der Verordnung über die Organisation der Ortspolizei in der Hauptstadt vom 31. Dezember 1832, und das Dekret vom 1./2. März 1858, betreffend Strafbestimmungen über Widerhandlungen gegen Verordnungen und Reglemente des Regierungsrates, verordnet:

§ 1. Der Milchverkauf in der Gemeinde Bern steht unter der Aufsicht der Sanitäts-Kommission; ihr Vollziehungsbeamter ist der Polizei-Inspektor.

§ 2. Wer in der Gemeinde Bern den Milchverkauf gewerbsmäßig betreiben will, hat sich beim Polizei-Inspektor persönlich anzumelden, welcher über sämtliche Milchverkäufer und Milchverkaufslokale Kontrolle führt. Diese Kontrolle soll über Name und Wohnort jedes einzelnen Milchhändlers, sowie ob derselbe in der Gemeinde ein Milchverkaufslokal hält, Aufschluß geben und ist genau nachzuführen. Nach stattgefundener Anmeldung erhält der Milchverkäufer eine Ausweiskarte.

§ 3. Die Milchverkaufslokale müssen gut ventilirbar und rein gehalten sein und dürfen weder zu Schlafräumen, noch zur Aufbewahrung übelriechender oder in Gährung befindlicher Stoffe benutzt werden. Sowohl die bestehenden Milchverkaufslokale als diejenigen, welche nach Inkrafttreten dieser Verordnung neu erstellt oder errichtet werden, sind durch die Sanitäts-Kommission oder deren Organe auf ihre Zweckmäßigkeit und vorschriftsgemäße Einrichtung zu untersuchen.

§ 4. Es darf nur gesunde, unverfälschte Milch zum Verkauf gebracht werden. Magermilch, Centrifugen- und Buttermilch dürfen nur in besonderen Gefäßen mit deutlicher Aufschrift vertragen und feilgeboten werden.

§ 5. Die Gefäße, welche zum Transport, zur Aufbewahrung und zum Ausschenken der Milch dienen, sind vollkommen rein zu halten und dürfen zu keinen anderen Zwecken verwendet werden. Sie sollen nach Form und Material so beschaffen sein, daß sie leicht gereinigt werden können.

§ 6. Die Milchkarren oder -Wagen sind mit Namen und Wohnort des Eigentümers genau zu bezeichnen. Auf denselben dürfen gleichzeitig mit Milch haltenden Gefäßen keine übelriechende oder in Gährung befindliche Stoffe, wie Schweinetränke u. dgl. mitgeführt werden. Andere als Milchgefäße sind deutlich und in auffälliger Weise zu bezeichnen.

§ 8. Vor dem Ausschenken der Milch hat der Milchhändler dieselbe gut aufzurühren.

§ 8. Die zum Verkauf gebrachte Milch ist einer amtlichen gesundheitspolizeilichen Untersuchung unterstellt, welche durch hiezu bezeichnete Polizei-Angestellte gemäß Spezialinstruktion vorgenommen wird. Dieselben haben die Milch jedes Händlers monatlich wenigstens ein Mal zu untersuchen und sind zu diesem Zwecke befugt, die Milchverkaufslokale zur Tageszeit ohne weiteres zu betreten.

§ 9. Der Untersuchende hat die Milch, nachdem er sie gehörig aufgerührt hat, 1. auf ihre Farbe, Geruch und Geschmack, sowie auf ihre Reaktion zu prüfen und 2. ihre Temperatur, sowie ihr spezifisches Gewicht zu bestimmen. Er hat sich dabei an die in seiner Instruktion enthaltenen Vorschriften zu halten.

§ 10. Beanstandet der Polizeiangestellte die nach § 9 untersuchte Milch, so erhebt er aus dem betreffenden Milchgefäß zwei weitere Proben, faßt dieselben in Flaschen und versiegelt letztere in Gegenwart zweier Zeugen. Diese Flaschen sollen mit dem Namen des Milchhändlers, mit dem Datum der Untersuchung und mit der Unterschrift des Polizei-Angestellten versehen werden. Die eine dieser Proben wird dem Milchhändler, die andere dem Polizei-Inspektor zu Händen des von der Sanitäts-Kommission bezeichneten Experten zugestellt. Der Polizei-Angestellte befragt den Verkäufer über die allfälligen Ursachen der verdächtigen Beschaffenheit der Milch (Gesundheitszustand des Viehs, Stallverhältnisse 2c.) und nimmt die erhaltene Auskunft in seinen Bericht an den Polizei-Inspektor auf.

§ 11. Ueber das Resultat sämmtlicher Untersuchungen erstattet der Polizei-Angestellte Bericht an den Polizei-Inspektor nach einem von der Sanitäts-Kommission aufzustellenden Formulare.

§ 12. Der Polizei-Inspektor übermittelt die Proben zu genauerer Untersuchung dem von der Sanitäts-Kommission bestellten Experten, welcher seinerzeit auch Stallproben beantragen kann. Der Experte hat die Milch-Untersuchungen nach der mit der Sanitäts-Kommission vereinbarten Methode vorzunehmen.

§ 13. Je nach dem Resultat der Analyse und auf Antrag des Experten verfügt der Polizei-Inspektor, ob gegen den Milchhändler Strafanzeige einzureichen sei oder nicht. Erfolgt kein Strafantrag, oder wird der Angeschuldigte durch den Richter freigesprochen, so sind die erhobenen Proben zu vergüten.

§ 14. Die mit den Milchuntersuchungen beauftragten Polizei-Angestellten sind verpflichtet, Milch, welche ihnen von Privatpersonen zu diesem Zwecke zugestellt wird, unentgeltlich zu untersuchen.

§ 15. Die Resultate sämtlicher Untersuchungen sind in einer hiezu eingerichteten Kontrolle einzutragen, welche der Polizei-Inspektor der Sanitäts-Kommission periodisch oder auf spezielles Verlangen vorzuweisen hat. Dieselben sind wenigstens vierteljährlich ein Mal summarisch zu veröffentlichen und zwar unter Angabe der wegen Widerhandlung gegen diese Verordnung bestraften Personen.

§ 16. Widerhandlungen gegen die Bestimmungen dieser Verordnung werden bestraft wie folgt: 1. Mit einer Buße von Fr. 2 bis Fr. 50 wer a) den Milchverkauf ohne vorherige Anmeldung beim Polizei-Inspektor in der Gemeinde Bern betreibt; b) Milchgefäße und Ausschenkbecher nicht in vollkommen reinem Zustande hält oder Milchgefäße zur Aufbewahrung oder zum Transport anderer Stoffe oder Gegenstände benutzt; c) auf den Milchkarren oder -Wagen gleichzeitig mit der Milch übelriechende oder in Gährung befindliche Stoffe mitführt; d) den Vorschriften betreffend die Milchverkaufslokale zuwiderhandelt; e) die in §§ 3 und 5 enthaltenen Vorschriften zu befolgen unterläßt. 2. Mit einer Buße von Fr. 5 bis Fr. 200 wer a) entrahmte Milch als Vollmich, überhaupt Milch unter unrichtiger Bezeichnung verkauft; b) wissentlich ungesunde Milch zum Verkauf bringt. Überdies können nebst den gesprochenen Strafen, Milchgefäße und Becher, welche säuerlich oder ranzig riechen, oder deren weitere Verwendung sonst gesundheitsschädlich erscheint. auf speziell eingereichte Anzeige der mit der Handhabung dieser Verordnung beauftragten Polizei-Angestellten, beschlagnahmt und eventuell vernichtet werden. Vorbehalten bleiben die §§ 232 und 233 des Strafgesetzbuches.

§ 17. Diese Verordnung tritt nach ihrer Genehmigung durch den Regierungsrat, auf den vom Gemeinderat festzusetzenden Zeitpunkt in Kraft. Die Sanitäts-Kommission ist mit ihrer Ausführung, sowie mit Aufstellung der erforderlichen Instruktionen beauftragt.

Also erlassen

Bern, den 5. Dezember 1887

Namens des Gemeinderates

Der Präsident: O. von Büren. Der Stadtschreiber: Bandelier.

Berlin.

Polizei-Verordnung betreffend den Verkehr mit frischer Kuhmilch.

Auf Grund der §§ 143 und 144 des Gesetzes über die allgemeine Landesverwaltung vom 30. Juli 1883 (G.-S. S. 195 ff.) und der §§ 5 ff. des Gesetzes über die Polizei-Verwaltung vom 11. März 1850 (G.-S. S. 265) wird hierdurch unter Zustimmung des Gemeinde-Vorstandes für den Verkehr mit Milch im Stadtkreis Berlin Folgendes verordnet:

§ 1. In Berlin darf Kuhmilch nur als Vollmilch, oder Halbmilch, oder Magermilch in den Verkehr gebracht werden.

Vollmilch ist solche Milch, welche nach der Gewinnung durch das Melken in keiner Weise entrahmt ist;

Halbmilch solche, welche durch Mischen von voller Milch mit entsahnter Milch oder durch anderweit teilweises Entrahmen ohne künstliche Mittel gewonnen wird;

Magermilch endlich solche, welche durch maschinelle Kraft, z. B. durch Centrifugen, entfettet ist.

Vollmilch muß einen Fettgehalt von mindestens 2,7 % und ein

spezifisches Gewicht von mindestens 1,028=14° des polizeilichen Milchprobers bei 15° C. haben.

Halbmilch muß mindestens 1,5 % Fett enthalten und bei 15° C. Temperatur ein spezifisches Gewicht von mindestens 1,030=15° des polizeilichen Milchprobers haben.

Magermilch muß mindestens 0,15 % Fett enthalten und bei 15° C. Temperatur ein spezifisches Gewicht von mindestens 1,032=16° des polizeilichen Milchmessers zeigen.

§ 2. Vom Verkehr ausgeschlossen ist solche Milch, welche

a) blau, rot oder gelb gefärbt, mit Schimmelpilzen besetzt, bitter schleimig oder angesäuert ist, Blutstreifen oder Blutgerinnsel enthält.

b) bis zum fünften Tage einschließlich nach dem Abkalben gewonnen ist.

c) von Kühen stammt, welche an Milzbrand, Tollwut, Perlsucht, Pocken, Gelbsucht, Rauschbrand, Ruhr, Eutererkrankungen, Pyämie (Septicaemie), Vergiftungen, Maul- und Klauenseuche oder fauliger Gebärmutterentzündung leiden, überhaupt nach Ursprung und Beschaffenheit, ingleichen nach ihrer Behandlung bis zum Verkauf Gefahr für die Gesundheit der Konsumenten bergen.

d) irgendwie fremdartige Stoffe, insbesondere auch sogenannte Konservierungsmittel irgend welcher Art enthält.

§ 3. Wer in Berlin gewerbsmäßig Milch verkaufen will, hat dies der Polizei-Behörde vorher anzuzeigen.

§ 4. Gefäße, aus welchen die Milch fremdartige Stoffe aufnehmen kann, wie Gefäße aus Kupfer, Messing, Zink, Thongefäße mit schlechter oder schadhafter Glasur, eiserne Gefäße mit bleihaltigem Email sind für den Transport derselben zur Verkaufsstelle und zur Aufbewahrung an letzterer ausgeschlossen.

Auch müssen die Gefäße gehörig rein gehalten, Standgefäße mittelst fest schließenden Deckels verschlossen, die aus geschlossenen Milchwagen leitenden kupfernen oder messingnen Krähne gut verzinnt sein und im Innern stets rein gehalten werden.

§ 5. Sämtliche Gefäße, in welchen die im § 1 bezeichneten Milchsorten in den Verkehr gebracht werden, sind in deutlicher, nicht abnehmbarer Schrift mit der Bezeichnung der in denselben enthaltenen Milchsorten zu versehen. Bei geschlossenen Milchwagen sind die vorstehend erwähnten unabnehmbaren Aufschriften nebst Preisangaben auf der Wagenwand, und zwar unmittelbar über den betreffenden Krähnen anzubringen.

§ 6. Die für den Verkehr bestimmte Milch darf nur in Räumen aufbewahrt werden, welche stets sorgfältig gelüftet und rein gehalten werden, auch nicht als Schlaf- oder Krankenzimmer benutzt werden, oder mit solchen in unmittelbarer, nicht mindestens durch eine verschließbare Thür getrennter Verbindung stehen. Auch dürfen Personen, welche an ansteckenden Krank-

heiten leiden, oder mit derartig Erkrankten in Berührung kommen, sich in keiner Weise mit dem Vertriebe ꝛc. der Milch beschäftigen.

§ 7. Die hiesigen Besitzer von Milchkühen müssen sich jederzeit die Besichtigung und Untersuchung ihres Viehstandes durch den Departements-Thierarzt oder dessen Vertreter gefallen lassen.

§ 8. Wissentliche oder fahrlässige Zuwiderhandlungen gegen die Bestimmungen dieser Verordnung werden, falls nach den Strafgesetzen nicht höhere Strafen Platz greifen, mit Geldstrafen von 3—30 ℳ oder entsprechender Haft bestraft. Auch kann die vorschriftswidrige Milch konfiziert bezw. behufs eventl. Vernichtung beschlagnahmt werden.

§ 9. Alle dieser Verordnung entgegenstehenden Bestimmungen werden hierdurch aufgehoben.

§ 10. Diese Verordnung tritt mit dem 1. August d. J. in Kraft.

Berlin, den 6. Juli 1887.

Der Polizei-Präsident
gez.: Frhr. von Richthofen.

Barmen.

Auf Grund der §§ 5 und 6 des Gesetzes über die Polizei-Verwaltung vom 11. März 1850 und des § 144 des Gesetzes über die allgemeine Landesverwaltung vom 30. Juli 1883 wird hierdurch für den Umfang der Stadtgemeinde Barmen folgendes verordnet:

§ 1. In der Stadtgemeinde Barmen darf Kuhmilch nur als Vollmilch oder Magermilch in den Verkehr gebracht werden.

Vollmilch ist solche Milch, welche nach der Gewinnung durch das Melken in keiner Weise entrahmt ist.

Magermilch ist solche, welche durch maschinelle Kraft, z. B. durch Centrifugen, entfettet ist.

Vollmilch muß einen Fettgehalt von mindestens 2,7 $^0/_0$ und bei 15 ^{0} C. Temperatur ein spezifisches Gewicht von mindestens 1,028 = 28 Grade des Quevenne-Müller'schen Milchprobers haben.

Magermilch muß mindestens 0,15 $^0/_0$ Fett enthalten und bei 15^0 C. Temperatur ein spezifisches Gewicht von mindestens 1,032 = 32 Grade des Quevenne-Müller'schen Milchprobers zeigen.

§ 2. Vom Verkehr ausgeschlossen ist solche Milch, welche

a) blau, rot oder gelb gefärbt, mit Schimmelpilzen bedeckt, bitter, schleimig oder angesäuert ist, Blutstreifen oder Blutgerinsel enthält.

b) bis zum fünften Tage einschließlich nach dem Abkalben gewonnen ist.

c) von Kühen stammt, welche an Milzbrand Tollwut, Perlsucht, Pocken, Gelbsucht, Rauschbrand, Ruhr, Eutererkrankungen, Pyaemie (Septicaemie), Vergiftungen, Maul- und Klauenseuche oder fauliger Gebärmutter-Entzündung leiden, überhaupt nach Ursprung und Beschaffenheit, ingleichen nach ihrer Behandlung bis zum Verkauf die Gesundheit der Konsumenten zu gefährden geeignet ist.

d) irgendwie fremdartige Stoffe, Unreinigkeiten, Kuhexkremente, insbesondere auch sogenannte Konservierungsmittel irgend welcher Art enthält.

§ 3. Besitzer mehrerer Kühe dürfen die von denselben bei einer Melkung gewonnene Milch nur als Sammelmilch in den Verkehr bringen.

§ 4. Wer in Barmen gewerbsmäßig Milch verkaufen will, hat dies der Polizei-Behörde vorher anzuzeigen.

§ 5. Gefäße, aus welchen die Milch fremdartige Stoffe aufnehmen kann, wie Gefäße aus Kupfer, Messing, Zink, Thongefäße mit schlechter oder schadhafter Glasur, eiserne Gefäße mit bleihaltigem Email sind für den Transport derselben zur Verkaufsstelle und zur Aufbewahrung an letztere ausgeschlossen.

Ferner müssen die Gefäße gehörig rein gehalten, Standgefäße mittelst festschließenden Deckels verschlossen, die aus geschlossenen Milchwagen leitenden kupfernen oder messingenen Krähne gut verzinnt sein und im Innern stets rein gehalten werden.

Ist in dem Hause des Milchhändlers Typhus oder Cholera ausgebrochen, so darf das ungekochte Wasser des Hausbrunnens nicht zum Reinigen der Gefäße gebraucht werden.

§ 6. Sämtliche Gefäße, in welchen die im § 1 bezeichneten Milchsorten in den Verkehr gebracht werden, sind in deutlicher, nicht abnehmbarer Schrift mit der Bezeichnung der in denselben enthaltenen Milchsorten zu versehen.

Bei geschlossenen Milchwagen sind die vorstehend erwähnten unabnehmbaren Aufschriften nebst Preisangaben auf der Wagenwand, und zwar unmittelbar über den betreffenden Krähnen anzubringen.

§ 7. Die für den Verkehr bestimmte Milch darf nur in Räumen aufbewahrt werden, welche stets sorgfältig gelüftet und rein gehalten, auch nicht als Schlaf- oder Krankenzimmer benutzt werden, oder mit solchen in unmittelbarer, nicht mindestens durch eine verschließbare Thüre getrennter Verbindung stehen.

Auch dürfen Personen, welche an ansteckenden Krankheiten leiden, oder mit derartig Erkrankten in Berührung kommen, sich in keiner Weise mit dem Betriebe 2c. der Milch beschäftigen.

§ 8. Die hiesigen Besitzer von Milchkühen müssen sich jeder Zeit die Besichtigung und Untersuchung ihres Viehstandes durch den Kreistierarzt oder dessen Vertreter gefallen lassen.

Die Ställe müssen reinlich, gut ventiliert und möglichst mit einem Abzugskanal versehen sein.

§ 9. Wissentliche oder fährlässige Zuwiderhandlungen gegen die Bestimmungen dieser Verordnung werden, falls nach den Strafgesetzen nicht höhere Strafen Platz greifen, mit Geldstrafen von 3—30 ℳ oder entsprechender Haft bestraft. Auch kann die vorschriftswidrige Milch konfisziert bezw. behufs event. Vernichtung beschlagnahmt werden.

§ 10. Vorstehende Polizeiverordnung tritt mit dem 1. Juli d. J. in Kraft.

Barmen, den 9. Juni 1893.

Die Polizei-Verwaltung,
i. V. der Beigeordnete: Brodzina, Bügermeister.

Barmen.

Auf Grund der §§ 5 und 6 des Gesetzes über die Polizei-Verwaltung vom 11. März 1850 und des § 144 des Gesetzes über die allgemeine Landesverwaltung vom 30. Juli 1883 wird zur Ergänzung der Polizei-Verordnung vom 9. Juni 1893, betreffend den Verkehr mit frischer Kuhmilch, für den Umfang der Stadtgemeinde Barmen verordnet was folgt:

§ 1. Wer in Barmen Milch verkauft, sei es auf vorherige Bestellung, sei es im Wege des Hausierhandels, ist verpflichtet, vorschriftsmäßig geaichte Maße mit sich zu führen und sich derselben beim Zumessen der Milch zu bedienen.

Dieselbe Verpflichtung haben diejenigen Personen, welche im Auftrage ihrer Dienstherren oder Anderer in Barmen Milch abliefern oder verkaufen.

§ 2. Die mitzuführenden Maße müssen stets rein gehalten werden und es finden auf dieselben die Bestimmungen des § 5 Absatz 1 und 3 der eingangs citierten Polizei-Verordnung vom 9. Juni 1893 entsprechende Anwendung.

§ 3. Zuwiderhandlungen gegen die Bestimmungen dieser Polizei-Verordnung, welche sofort in Kraft tritt, werden, falls nach den gesetzlichen Bestimmungen nicht höhere Strafen Platz greifen, mit Geldstrafen von 1—30 ℳ oder entsprechender Haft geahndet.

§ 4. Die Polizei-Verordnung vom 27. September 1894, denselben Gegenstand betreffend, wird hiermit aufgehoben.

Barmen, den 16. April 1895.

Die Polizei-Verwaltung
der Oberbürgermeister: Wegner.

Basel.

Verordnung, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen.

(Vom 19. Mai 1894.)

In Ausführung des Gesetzes betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 8. Januar 1883 beschließt der Regierungsrat was folgt:

1. Milch.

§ 1. Für den gewerbsmäßigen Verkauf von Milch im Kanton Basel-Stadt ist eine Bewilligung des Sanitätsdepartements erforderlich.

Diese Bewilligung kann für den Verkauf in der Stadt nur an solche erteilt werden, welche die Milch von wenigstens 4 Kühen gemischt abgeben können.

§ 2. Die Vollmilch (ganze Milch) muß mit unverändertem Gehalt zum Verkauf gebracht werden, wie sie sich von gesunden, normal gefütterten Kühen ergiebt.

§ 3. Milch von kranken Kühen, namentlich von solchen, welche an Husten (Tuberkulose) oder an Krankheiten des Euters und der Geschlechtsorgane leiden, darf nicht in den Handel gebracht werden, ebenso nicht Milch, welche fremde Bestandteile enthält.

§ 4. Die Milch von Kühen während der ersten 10 Tage nach dem Kalben, ebenso Milch, welche abnormen Geruch, Geschmack oder Farbe hat, darf nicht verkauft werden.

§ 5. Milch mit mehr als $^1/_4$ % Säuregehalt ist vom Verkehr auszuschließen.

§ 6. Um das Sauerwerden der Milch zu verhüten, sind die Milchverkäufer verpflichtet, die Milch vor dem Versandt möglichst abzukühlen.

§ 7. Die Vollmilch muß ein spezifisches Gewicht von 1,028—1,034, einen Fettgehalt von mindestens 3 %, einen Trockensubstanzgehalt von mindestens 12 % besitzen.

§ 8. Der Verkauf von teilweise, sowie von ganz entrahmter Milch ist gestattet unter Einhaltung folgender Vorschriften:

1. Teilweise entrahmte Milch darf nur in Gefäßen in den Handel gebracht werden, welche die deutliche, nicht abnehmbare Aufschrift „Marktmilch" besitzen.

Die Marktmilch muß ein spezifisches Gewicht von 1,030—1,036, einen Fettgehalt von mindestens 2,3 %, einen Trockensubstanzgehalt von mindestens 11 % haben.

2. Ganz entrahmte Milch darf nur in Gefäßen in den Handel gebracht werden, welche die deutliche, nicht abnehmbare Aufschrift „Magermilch" besitzen.

Die Magermilch muß einen Trockensubstanzgehalt von mindestens 9 % besitzen.

§ 9. Die Milchgefäße dürfen nicht aus Zink oder Kupfer bestehen. Sie müssen stets in größter Sauberkeit gehalten und wohl verschlossen sein. Sie sind täglich mit heißem Wasser oder Dampf auszubrühen und wieder abzukühlen, bevor sie zur Aufnahme von Milch verwendet werden.

§ 10. Die für den Milchverkauf bestimmten Lokale dürfen nur mit Bewilligung des Sanitätsdepartements als solche verwendet werden.

Räume, welche den einzigen Zugang in ein Haus, eine Wohnung oder in einzelne Wohn- oder Schlafräume bilden, ebenso Räume, welche als Wohn- oder Schlafräume dienen, oder durch welche anstoßende, direktes Licht entbehrende Schlaf- oder Arbeitsräume Luft und Licht beziehen, dürfen nicht zum Milchverkauf verwendet werden.

Die Lokale für Milchverkauf sollen im übrigen geräumig, angemessen kühl, vom Freien her ventilierbar und reinlich gehalten sein.

Neben der Milch dürfen in demselben Raum keine übelriechenden oder die Reinheit der Luft in anderer Weise beeinträchtigenden Gegenstände aufbewahrt werden.

Ebenso müssen die für den Transport der Milch dienenden Fuhrwerke reinlich gehalten und dürfen nicht auch für Beförderung übelriechender Gegenstände, Abfallstoffe und dergl. verwendet werden.

§ 11. Unter der Bezeichnung „Kindermilch" darf nur Vollmilch verkauft werden.

§ 12. Milch, welche schon bei zweistündigem Stehen Unreinlichkeiten absetzt oder solche, welche unsterilisiert länger als 4 Stunden nach dem Melken aufbewahrt worden ist, darf nicht als Kindermilch verkauft werden.

§ 13. Die Kindermilchproduktion steht unter der Kontrolle des Sanitätsdepartements, welches darüber besondere Vorschriften aufstellen wird.

§ 14. Die Verkäufer von Kindermilch, welche in außerhalb des Kantons liegenden Ställen produziert wird, müssen sich darüber ausweisen, daß

a) die Stall-Fütterungsverhältnisse am Produktionsort den Vorschriften des Sanitätsdepartements entsprechen,

b) die Milch am Produktionsort rationell sterilisiert wird.

Breslau.

Instruktion für die sanitätspolizeiliche Kontrolle der Marktmilch.

§ 1. Zur Prüfung der Marktmilch dienen 3 Instrumente:

1. Das Thermometer, 2. die Quevennesche Milchwage oder das Lactodensimeter (Milchdichtigkeitsmesser), 3. das Cremometer oder der Rahmmesser nach Chevalier, endlich 4. zwei Tabellen behufs Korrektur der Dichtigkeitsgrade auf die Normaltemperatur.

§ 2. Die Normaltemperatur für die Prüfung ist 15° C. Unabgerahmte frische Milch wiegt bei dieser Temperatur zwischen 29—33° am Lactodensimeter und zeigt, 24 Stunden der Ruhe überlassen, 10—12% Rahm am Cremometer.

Halbabgerahmte Milch (in der Regel eine Mischung von frischer Morgenmilch mit abgerahmter Abendmilch) wiegt bei 15° C. 30½—35° am Lactodensimeter und zeigt nach 24 stündiger Ruhe 6—8% Rahm am Cremometer.

Ganz abgerahmte Milch (blaue) wiegt bei 15° C. 32—37° am Lactodensimeter.

§ 3. Der Prüfung der Milch muß ein gutes Durchmischen des Inhaltes der Gefäße stets vorangehen, damit eine gleichartige Beschaffenheit erzielt wird.

§ 4. Die Prüfung hat sich auf den Inhalt sämtlicher Gefäße eines Lieferanten zu erstrecken, da die Milch in den einzelnen Gefäßen von sehr verschiedener Qualität sein kann.

§ 5. Die Prüfung beginnt mit der Bestimmung der Temperatur mittelst eines Thermometers nach Celsius. — Zeigt die Milch eine Tempe-

ratur unter 10° oder über 25° C., so muß dieselbe vor der weiteren Wägung durch Erwärmen oder Abkühlen der Normal-Temperatur von 15° C. näher gebracht werden, da erfahrungsgemäß die Angabe der Korrektionstabellen bei größeren Wärmedifferenzen nicht mehr ganz genau sind.

§ 6. Dann folgt die Wägung mit dem Lactodensimeter. Man läßt die Milch an der Wandung des schräg gehaltenen Cremometers oder eines besonderen Glascylinders bis auf etwa 2 Finger Breite unter den Rand ruhig einlaufen, damit keine die Ablösung störende Schaum- oder Luftblasen sich bilden können, senkt dann das Lactodensimeter ungefähr bis zum 30. Grade der Skala ein und läßt ihn nun los.

§ 7. Die Korrektur der abgelesenen Grade erfolgt, wenn nötig, auf die Normaltemperatur von 15° C. und zwar nach Tabelle I für unabgerahmte oder frische Milch, nach Tabelle II für abgerahmte oder blaue Milch.

Bei der Korrektur für halbabgerahmte oder halbe Milch dient im allgemeinen die auch aus den Tabellen resultierende Richtschnur, daß fünf Grade Temperatur-Unterschied ungefähr einem Grade des Lactodensimeters auf und nieder entsprechen. Die Zahlen der Tabellen geben da, wo sich die vom beobachteten Temperatur-Grad senkrecht gezogenen Linien mit der vom beobachteten Lactodensimeter-Grad wagerecht gezogenen Linien kreuzt, diejenigen Grade an, welche das Instrument in einer Milch von 15° C. zeigen würde.

§ 8. Behufs Prüfung des Rahmgehaltes, also zur Erörterung der Frage: ob ganze oder halbabgerahmte Milch vorliegt, gießt man die gut durchgemischte Milch langsam an der Wandung des Cremometers ein, füllt genau bis zum 0-Strich auf, und überläßt das Ganze in einem Raume von mittlerer Temperatur (Zimmerwärme) der Ruhe. Die abgelesenen Grade geben die Rahmprozente an.

§ 9. In wie weit ein unnormal niedriger Rahmgehalt durch Abrahmung oder Wasserzusatz oder durch beides zugleich hervorgerufen ist, darüber giebt jetzt eine dritte Operation, nämlich die Wägung der abgerahmten, blauen Milch mittelst des Lactodensimeters bei der Normaltemperatur von 15° C., Aufklärung.

Man schöpft zu diesem Zweck die Rahmschicht mit einem Löffel ab, oder schiebt einen Gummischlauch resp. einen kleinen Glasheber vorsichtig durch die Rahmschicht bis auf den Boden des Cylinders und saugt die blaue Milch unter der Rahmschicht in einen anderen Cylinder ab.

§ 10. Unverfälschte frische unabgerahmte Milch wiegt nach dem Abrahmen $2^1/_2$—$3^1/_2$ Grade mehr, also $31^1/_2$—$36^1/_2$ Grade am Lactodensimeter bei 15° C. — Treffen die Grade zu, war aber der Rahmgehalt unter 10%, so läßt dies auf einen Zusatz von abgerahmter Milch schließen. Niedere Grade bedeuten Wasserzusatz.

§ 11. Unverfälschte halbabgerahmte Milch wiegt nach dem Abrahmen $1^1/_2$—2 Grade mehr, also 32—37 Grade am Lactodensimeter bei 15° C. — Treffen die Grade zu, war aber der Rahmgehalt unter 6%, so ist

auch hier ein Zusatz von ganz abgerahmter Milch anzunehmen. — Stimmen dagegen die Grade der blauen, ganz abgerahmten Milch bis auf ein Grad Differenz und weniger mit denen der ursprünglichen überein, so ist mit Wasser gefälscht worden.

§ 12. In allen zweifelhaften Fällen muß die vorbezeichnete physikalische Prüfung der Milch durch eine genaue quantitative chemische Analyse derselben auf Trockensubstanz und Fettgehalt vervollständigt werden. Zu diesem Zweck ist je $^1/_2$—1 Liter der fraglichen Milch in gut gereinigter Flasche mit neuem Kork verschlossen und entsprechend bezeichnet dem Polizei-Chemiker zur Untersuchung zu übergeben.

§ 13. Eine Fälschung mit Stärke oder Mehl findet man in der Weise, daß man der zum Kochen erhitzten und wieder abgekühlten Milch Jodtinktur so lange tropfenweise zusetzt, bis nach dem jedesmaligen Umschütteln die gelbe Farbe nicht mehr verschwindet, während bei Vorhandensein von Stärke ein blaue Färbung eintritt. — Am deutlichsten tritt die Reaktion hervor, wenn die Milch vorher koaguliert und filtriert ist.

Breslau, den 31. Dezember 1877.

gez. Königl. Polizei-Präsidium
von Uslar Gleichen.

Crefeld.

Auf Grund der §§ 143 und 144 des Gesetzes über die allgemeine Landesverwaltung vom 30. Juli 1883 und der §§ 5 und 6 des Gesetzes über die Polizei-Verwaltung vom 11. März 1850 wird für den Bezirk der Stadt Crefeld folgende Polizei-Verordnung erlassen:

§ 1. In Crefeld darf frische Kuhmilch nur als „Vollmilch" oder als „abgerahmte Milch" feilgeboten oder in den Verkehr gebracht werden.

Vollmilch ist solche Milch, welche in keiner Weise entrahmt und nicht mit Zusätzen irgend welcher Art versehen ist. Sie muß ein spezifisches Gewicht von 1,028—1,034 bei 15 ° C. haben. Das Gewicht der Trockensubstanz darf nicht unter 11 % betragen und müssen in derselben mindestens 2,5 % Fett enthalten sein. Abgerahmte Milch ist solche, die von Rahm ganz oder auch nur teilweise befreit ist. Dieselbe muß ein spezifisches Gewicht von mindestens 1,032 bei 15 ° C. haben.

§ 2. Verboten ist das Feilbieten und der Verbrauch von:

a) Mischmilch, d. i. solche Milch, welche durch Mischen von Vollmilch mit abgerahmter Milch oder Wasser, oder durch Mischen abgerahmter Milch mit Wasser gewonnen wird;
b) Biestmilch, d. i. solche Milch, welche vor Ablauf von 8 Tagen nach dem Kalben gewonnen wird;
c) Milch mit ungewöhnlichen Eigenschaften, blaue, rote, gelbe, schleimige, bittere, übelschmeckende und übelriechende Milch;
d) Milch von kranken Kühen;

e) Milch, welcher andere fremdartige Bestandteile, gleichviel zu welchen Zwecken, zugesetzt worden sind.

§ 3. Die Gefäße und Behälter, in denen die Milch aufbewahrt, transportiert und feilgeboten wird und namentlich auch deren Krahnen müssen aus unschädlichem Material hergestellt sein; sie müssen stets in ordnungsmäßigem Zustande erhalten und von innen wie von außen rein gehalten werden. Zum Spülen derselben darf nur ganz reines, klares Wasser benutzt werden. Die Transport- und Aufbewahrungsgefäße müssen mit dichtschließendem Deckel versehen sein. Die Milchhändler dürfen keine Gefäße mit Wasser bei sich führen.

§ 4. Sämtliche Gefäße, in denen die im § 1 bezeichneten Milchsorten in den Verkehr gebracht werden, sind in deutlicher, nicht abnehmbarer Schrift mit dem Namen des Eigentümers und mit der Bezeichnung der in denselben enthaltenen Milchsorten, also entweder mit der Bezeichnung „Vollmilch" oder „abgerahmte Milch" zu versehen. Letztere Bezeichnungen müssen bei geschlossenen Milchwagen auf der Wagenwand, unmittelbar über den betreffenden Krahnen angebracht sein.

Polizei-Verordnung betreffend Verbot des Betretens von Stallungen und Weiden, in welchen sich maul- und klauenverseuchtes Vieh befindet,
vom 14. Februar 1893.

§ 1—2.

§ 3. Das Weggeben der Milch von Tieren, welche an Maul- und Klauenseuche erkrankt sind, behufs unmittelbarer Verwendung zum Genusse für Menschen oder Tiere ist verboten. Dieselbe muß vor der Abgabe entweder gehörig durchgekocht oder durch Einleitung heißer Dämpfe auf mindestens 100 ° C. erhitzt werden.

§ 4. Zuwiderhandlungen gegen vorstehende Bestimmungen werden, falls nicht durch andere gesetzliche Vorschriften eine höhere Strafe verwirkt ist, mit einer Geldstrafe bis zu 30 ℳ oder verhältnismäßiger Haft bestraft.

Crefeld, den 14. Februar 1893.

Die Polizei-Verwaltung. Der Oberbürgermeister
gez. Küper.

Für die Richtigkeit vorstehender Abschriften

Crefeld, den 22. November 1895

Der Bureau-Vorsteher: Polizei-Sekretär.

§ 5. Die für den Verkehr bestimmte Milch darf nur in Räumen aufbewahrt werden, welche stets sorgfältig gelüftet und rein gehalten, auch nicht als Schlaf- oder Krankenzimmer benutzt werden oder mit solchen in unmittelbarer Verbindung stehen. Mit Personen, die an ansteckenden Krankheiten leiden, darf die Milch in keinerlei Berührung kommen.

§ 6. Die hiesigen Besitzer von Milchkühen müssen sich jederzeit der

Besichtigung und Untersuchung ihres Viehstandes durch den beamteten Tierarzt oder dessen Vertreter gefallen lassen.

§ 7. Wissentliche oder fahrlässige Zuwiderhandlungen gegen die Bestimmungen dieser Verordnung werden, sofern nicht auf Grund anderer gesetzlichen Vorschriften eine höhere Strafe verwirkt ist, mit Geldstrafe bis zu 30 ℳ oder entsprechender Haft geahndet.

§ 8. Auf den Verkehr mit Dickmilch und Buttermilch finden die Bestimmungen der §§ 2 (ad b bis e) 3, 5 und 7 Anwendung.

§ 9. Vorstehende Verordnung tritt mit dem 1. November d. J. in Kraft.

Crefeld, den 28. September 1892.

Die Polizei-Verwaltung. Der Oberbürgermeister.
gez. Küper.

Düsseldorf.

Polizei-Verordnung betreffend den Verkehr mit Kuhmilch.

Auf Grund der §§ 143 und 144 des Gesetzes über die allgemeine Landesverwaltung vom 30. Juli 1883 (G.-S. 195 ff.) und der §§ 5 ff. des Gesetzes über die Polizei-Verwaltung vom 11. März 1850 (G.-S. S. 265) wird hierdurch für den Verkehr mit Milch im Stadtkreis Düsseldorf folgendes verordnet:

§ 1. In Düsseldorf darf Kuhmilch nur als „Vollmilch" oder als „abgerahmte Milch" feilgehalten oder in den Verkehr gebracht werden.

Vollmilch ist solche Milch, welche nach der Gewinnung durch das Melken in keiner Weise entrahmt, noch mit Zusätzen irgend welcher Art versehen ist.

Abgerahmte Milch ist die von Rahm ganz oder teilweise befreite Milch.

Vollmilch muß ein spezifisches Gewicht von 1,028—1,034 bei 15 ° C. haben. Das Gewicht Trockensubstanz darf nicht unter 11 % betragen. In der Trockensubstanz müssen wenigstens 2,7 % Fett sein.

Abgerahmte Milch muß ein spezifisches Gewicht von mindestens 1,033 bei 15 ° C. haben.

§ 2. Andere als die im § 1 bezeichnete Milch feilzubieten oder in Verkehr zu bringen ist verboten. Verboten ist insbesondere Mischmilch, das ist solche Milch, welche durch Mischen von Vollmilch mit entrahmter Milch oder mit Wasser, oder durch Mischen von entrahmter Milch mit Wasser gewonnen worden ist.

§ 3. Verboten ist ferner:

a) Beestmilch, d. h. solche Milch, welche vor dem Ablauf von acht Tagen nach dem Kalben der Kuh gewonnen wird;

b) blaue, rote, gelbe, schleimige oder stark schmeckende Milch, überhaupt Milch mit irgend welchen ungewöhnlichen Eigenschaften;

c) Milch von Kühen, welche an schweren, allgemeinen Erkrankungen leiden;

d) Milch, welche Konservierungsmittel irgend welcher Art enthält.

§ 4. Wer in Düsseldorf gewerbsmäßig Milch verkaufen will, hat dies der Polizei-Behörde vorher anzuzeigen.

§ 5. Gefäße, aus welchen die Milch fremdartige Stoffe aufnehmen kann, wie z. B. Gefäße aus Kupfer, Messing und Zink ohne genügende Verzinnung, Thongefäße mit schlechter oder schadhafter Glasur, eiserne Gefäße mit bleihaltigem oder schadhaften Email und dergleichen sind für den Transport derselben zur Verkaufsstelle und zur Aufbewahrung an letzterer ausgeschlossen. Auch müssen die Gefäße gehörig rein gehalten, Standgefäße mittelst festschließenden Deckels verschlossen, die aus geschlossenen Milchwagen leitenden oder sonst zur Verwendung kommenden kupfernen und messingenen Krähne gut verzinnt sein und im Innern stets rein gehalten werden.

§ 6. Sämtliche Gefäße, in welchen die mit § 1 bezeichneten Milchsorten in den Verkehr gebracht werden, sind in deutlicher, nicht abnehmbarer Schrift mit der Bezeichnung der in denselben enthaltenen Milchsorten, also entweder mit der Bezeichnung „Vollmilch" oder „abgerahmte Milch" zu versehen. Bei geschlossenen Milchwagen sind die vorstehend erwähnten unabnehmbaren Aufschriften nebst Preisangabe auf der Wagenwand und zwar unmittelbar über den betreffenden Krähnen anzubringen.

§ 7. Die für den Verkehr bestimmte Milch darf nur in den Räumen aufbewahrt werden, welche stets sorgfältig gelüftet und rein gehalten werden, auch nicht als Schlaf- oder Krankenzimmer benutzt werden, oder mit solchen in unmittelbarer, nicht mindestens durch eine verschließbare Thür getrennter Verbindung stehen.

Auch dürfen Personen, welche an ansteckenden Krankheiten leiden, oder mit derartig Erkrankten in Berührung kommen, sich in keiner Weise mit der Gewinnung, der Aufbewahrung, dem Transporte und dem Vertriebe der Milch beschäftigen.

§ 8. Die hiesigen Besitzer von Milchkühen müssen sich jederzeit die Besichtigung und Untersuchung ihres Viehstandes durch den beamteten Tierarzt oder dessen Vertreter gefallen lassen.

§ 9. Wissentlich oder fahrlässige Zuwiderhandlungen gegen die Bestimmungen dieser Verordnungen werden, falls nach den Strafgesetzen nicht höhere Strafen Platz greifen, mit Geldstrafen von 3—30 ℳ oder entsprechender Haft bestraft.

Auch kann die vorschriftswidrige Milch behufs eventueller Vernichtung beschlagnahmt werden.

§ 10. Auf die nach ärztlicher Vorschrift bereitete Kindermilch (sterilisierte Milch), sowie auf Dickmilch und Buttermilch findet diese Verordnung keine Anwendung.

§ 11. Alle dieser Verordnung entgegenstehenden Bestimmungen, insbesondere die Polizei-Verordnung vom 30. Mai 1879 werden hierdurch aufgehoben.

§ 12. Diese Verordnung tritt mit dem 1. Mai d. J. in Kraft.

Düsseldorf, den 6. April 1892.

Die Polizei-Verwaltung. Der Oberbürgermeister.
In Vertretung: Marx.

Elberfeld.

Polizei-Verordnung betreffend den Verkehr mit frischer Kuhmilch.

Auf Grund der §§ 5 und 6 des Gesetzes über die Polizei-Verwaltung vom 11. März 1850 und des § 144 des Gesetzes über die allgemeine Landesverwaltung vom 30. Juli 1883 wird hierdurch für den Verkehr mit Milch für den Umfang der Stadtgemeinde Elberfeld folgende Polizei-Verordnung erlassen.

§ 1. In der Stadtgemeinde Elberfeld darf Kuhmilch nur als Vollmilch oder Magermilch in den Verkehr gebracht werden.

Vollmilch ist solche Milch, welche nach der Gewinnung durch das Melken in keiner Weise entrahmt ist.

Magermilch ist solche, welche durch maschinelle Kraft, z. B. durch Centrifugen, entfettet ist.

Vollmilch muß einen Fettgehalt von mindestens 2,7 % und bei 15° C. Temperatur ein spezifisches Gewicht von mindestens 1,028 = 28 Grade des Quevenne-Müllerschen Milchprobers zeigen.

Magermilch muß mindestens 0,15 % Fett enthalten und bei 15° C. Temperatur ein spezifisches Gewicht von mindestens 1,032 = 32 Grade des Quevenne-Müller'schen Milchprobers zeigen.

§ 2. Vom Verkehr ausgeschlossen ist solche Milch, welche

a) blau, rot oder gelb gefärbt, mit Schimmelpilzen bedeckt, bitter, schleimig oder angesäuert ist, Blutstreifen oder Blutgerinnsel enthält,

b) bis zum fünften Tage einschließlich nach dem Abkalben gewonnen ist.

c) von Kühen stammt, welche an Milzbrand, Tollwut, Perlsucht, Pocken, Gelbsucht, Rauschbrand, Ruhr, Eutererkrankungen, Pyaemie (Septicaemie), Vergiftungen, Maul- und Klauenseuche oder fauliger Gebärmutter-Entzündung leiden, überhaupt nach Ursprung und Beschaffenheit, ingleichen nach ihrer Behandlung bis zum Verkauf die Gesundheit der Konsumenten zu gefährden geeignet ist,

d) irgendwie fremdartige Stoffe, Unreinigkeiten, Kuhexkremente, insbesondere auch sogenannte Konservierungsmittel irgend welcher Art enthält.

§ 3. Besitzer mehrerer Kühe dürfen die von denselben bei einer Melkung gewonnene Milch nur als Sammelmilch in den Verkehr bringen.

§ 4. Wer in Elberfeld gewerbsmäßig Milch verkaufen will, hat dies der Polizei-Behörde vorher anzuzeigen.

§ 5. Gefäße, aus welchen die Milch fremdartige Stoffe aufnehmen kann, wie Gefäße aus Kupfer, Messing, Zink, Thongefäße mit schlechter oder schadhafter Glasur, eiserne Gefäße (aus Kupfer) mit bleihaltigem Email sind für den Transport derselben zur Verkaufsstelle und zur Aufbewahrung an letzterer ausgeschlossen.

Ferner müssen die Gefäße gehörig rein gehalten, Standgefäße mittelst festschließenden Deckels verschlossen, die aus geschlossenen Milchwagen leitenden kupfernen oder messingenen Krähne gut verzinnt sein und im Innern stets reingehalten werden.

Ist in dem Hause des Milchhändlers Typhus oder Cholera ausgebrochen, so darf das ungekochte Wasser des Hausbrunnens nicht zum Reinigen der Gefäße gebraucht werden.

§ 6. Sämtliche Gefäße, in welchen die im § 1 bezeichneten Milchsorten in den Verkehr gebracht werden, sind in deutlicher, nicht abnehmbarer Schrift mit der Bezeichnung der in denselben enthaltenen Milchsorten zu versehen.

Bei geschlossenen Milchwagen sind die vorstehend erwähnten unabnehmbaren Aufschriften nebst Preisangaben auf der Wagenwand und zwar unmittelbar über den betreffenden Krähnen anzubringen.

§ 7. Die für den Verkehr bestimmte Milch darf nur in Räumen aufbewahrt werden, welche stets sorgfältig gelüftet und rein gehalten, auch nicht als Schlaf- oder Krankenzimmer benutzt werden, oder mit solchen in unmittelbarer, nicht mindestens durch eine verschließbare Thür getrennter Verbindung stehen.

Auch dürfen Personen, welche an ansteckenden Krankheiten leiden oder mit derartig Erkrankten in Berührung kommen, sich in keiner Weise mit dem Vertriebe 2c. der Milch beschäftigen.

§ 8. Die hiesigen Besitzer von Milchkühen müssen sich jeder Zeit die Besichtigung und Untersuchung ihres Viehbestandes durch den Kreistierarzt oder dessen Vertreter gefallen lassen.

Die Ställe müssen reinlich, gut ventiliert und möglichst mit einem Abzugskanal versehen sein.

§ 9. Wissentliche oder fahrlässige Zuwiderhandlungen gegen die Bestimmungen dieser Verordnung werden, falls nach den Strafgesetzen nicht höhere Strafen Platz greifen, mit Geldstrafen von 3 bis 30 ℳ oder entsprechender Haft bestraft. Auch kann die vorschriftswidrige Milch konfisziert bezw. behufs eventl. Vernichtung beschlagnahmt werden.

§ 10. Vorstehende Polizei-Verordnung tritt mit dem 1. Juli d. J. in Kraft.

Elberfeld, den 7. Juni 1893.

Die Ortspolizeibehörde.

Für den Oberbürgermeister der Beigeordnete: Dicke.

Frankfurt a. Oder.

Auf Grund der §§ 5 und 6 des Gesetzes über die Polizei-Verwaltung vom 11. März 1850 wird hierdurch für den Polizeibezirk der Stadt Frankfurt a. O. folgendes verordnet.

§ 1. Milch darf nur in folgenden Sorten feilgehalten, zum Verkauf umhergetragen, oder gefahren, oder verkauft werden:

a) Nicht abgerahmte Milch,
b) abgerahmte Milch,
c) Sahne,
d) Buttermilch,
e) saure Milch.

§ 2. Milch von kranken Tieren, sowie die innerhalb fünf Tagen nach dem Kalben der Kühe abgesonderte sogenannte „Biestmilch" darf — auch nicht unter Zumischung von Milch gesunder Tiere — weder feilgehalten, zum Verkauf umhergetragen oder gefahren, noch verkauft werden.

§ 3. Die Gefäße, in denen Milch feilgehalten, zum Verkauf umhergetragen oder gefahren, oder verkauft wird, müssen entweder von Holz, gebrannter Erde, oder stark verzinntem Metall sein und sich stets in einem rein und sauber gehaltenen Zustande befinden.

Auf jedem Milchgefäß muß in deutlicher Aufschrift der Name des Verkäufers und die in § 1 bezeichnete Milchsorte angegeben sein.

§ 4. Die Milchverkaufsstätten müssen rein und sauber gehalten und dürfen nicht zu solchen Zwecken benutzt werden, welche auf die Beschaffenheit der Milch von nachteiligem Einfluß sind.

§ 5. Übertretungen dieser Verordnung werden mit Geldbußen bis zu 9 ℳ oder verhältnismäßiger Haft bestraft.

Frankfurt a. O., den 29. März 1880.

Die Polizei-Verwaltung
von Kemnitz.

Vorstehende Polizei-Verordnung tritt mit dem 15. April d. J. in Kraft.

Frankfurt a. O., den 29. März 1880.

Die Polizei-Verwaltung
von Kemnitz.

Hamburg.

Gesetz, betreffend den Verkehr mit Kuhmilch.

Der Senat hat in Uebereinstimmung mit der Bürgerschaft beschlossen und verkündet hierdurch als Gesetz, was folgt.

§ 1. Frische Kuhmilch darf nur als Vollmilch oder Halbmilch oder Magermilch in den Verkehr gebracht werden.

Vollmilch ist die Kuhmilch, welcher nichts zugesetzt und nichts genommen worden ist und welche einen Fettgehalt von mindestens 2,7 % und ein spezifisches Gewicht von mindestens 1,029 bei + 15 ° C. hat.

Halbmilch ist die Kuhmilch, deren Fettgehalt durch teilweise Abrahmung oder durch Vermischung von Vollmilch mit abgerahmter Milch verringert worden ist. Sie muß noch einen Fettgehalt von mindestens 1,8 % und ein spezifisches Gewicht von mindestens 1,030 bei + 15 ° C. haben.

Magermilch ist die Kuhmilch, welche fast völlig, wie namentlich durch maschinelle Kraft, z. B. durch Centrifugen, entfettet worden ist. Sie muß einen Fettgehalt von mindestens 0,15 % und ein spezifisches Gewicht von mindestens 1,035 bei + 15 ° C. haben.

§ 2. Die für den Verkehr bestimmte Milch darf nicht

a) blau, rot oder gelb, bitter, salzig, sauer geworden, übelriechend, schleimig oder fadenziehend sein, Schimmelpilze, Blutstreifen oder Blutgerinnsel enthalten,

b) von Kühen stammen, welche giftig wirkende Futterstoffe oder derartige Arzneimittel enthalten oder an Milzbrand, Lungenseuche, Tollwut, Tuberkulose (Perlsucht), Pocken, Gelbsucht, Rauschbrand, Ruhr, Eutererkrankungen, Piaemie, Septicaemie, Vergiftungen, Maul- und Klauenseuche oder Gebärmutterentzündung leiden, oder verdächtige Erscheinungen dieser Krankheiten zeigen, oder von einem andern fieberhaften Allgemeinleiden befallen sind,

c) mit Wasser vermischt sein oder andere fremdartige Stoffe, wie namentlich auch nicht sogenannte Konservierungsmittel irgend welcher Art enthalten,

d) in erheblicher und augenfälliger Weise verschmutzt sein. Ferner darf nach dem Abkalben gewonnene Milch solange nicht in den Verkehr gebracht werden, als sie beim Kochen gerinnt.

§ 3. Die für den Verkehr bestimmte Milch ist mit der größten Sauberkeit und Sorgfalt zu behandeln, und müssen sämtliche Gegenstände, welche mit ihr in Berührung kommen, stets sauber gehalten werden.

Die Milch darf nur in trockenen Räumen aufbewahrt werden, welche genügend hell sind, stets sorgfältig gelüftet und gereinigt und weder als Wohn-, Schlaf- oder Krankenzimmer benutzt werden, noch mit Krankenzimmern in unmittelbarer Verbindung stehen.

Das gewerbsmäßige Feilhalten roher Milch, direkt von der Kuh, sogenannter Kuhwarmer Milch, sowie roher Molken zum sofortigen Genuß ist verboten.

§ 4. Erkrankungen an Scharlach, Diphtherie, Typhus, Fleckfieber, Rückfallfieber, Pocken, Cholera, welche in der Wohnung oder in den Geschäftsräumen eines Milchhändlers vorkommen, müssen vom Geschäftsvorstand sofort, längstens innerhalb 12 Stunden, dem nächstens Polizei-Bezirks-Bureau angezeigt werden.

Personen, welche an irgend welchen ansteckenden Krankheiten leiden oder mit derartig Erkrankten in Berührung kommen, dürfen weder das Melken der Kühe besorgen, noch sonst mit der Behandlung oder dem Vertrieb der Milch irgendwie unmittelbar sich befassen.

Die Polizei-Behörde hat das Recht, auf Grund amtsärztlicher Unter-

suchung in Fällen dringender Gefahr anzuordnen, daß Kranke, welche an ansteckenden Krankheiten leiden, aus dem Geschäft entfernt werden, oder daß für die Dauer der Krankheit das Geschäft geschlossen wird.

§ 5. Sämtliche Gefäße und Geräte nebst allem Zubehör, wie namentlich Röhren, Krähne und dergl., dürfen in denjenigen Teilen, welche bei dem bestimmungsgemäßen oder vorauszusehenden Gebrauche mit der für den Verkehr bestimmten Milch in unmittelbare Berührung kommen, nicht den Vorschriften des § 1 des Reichsgesetzes, betreffend den Verkehr mit blei- oder zinkhaltigen Gegenständen, vom 25. Juni 1887 zuwider hergestellt sein.

Ferner dürfen als Behälter für die Milch überhaupt nicht benutzt werden Gefäße, aus welchen sie fremdartige Stoffe aufnehmen kann, wie namentlich Gefäße aus Kupfer, Messing oder Zink oder aus Thon mit schlechter oder schadhafter Glasur.

Zum Transport oder Vertrieb der Milch außerhalb einer festen Verkaufsstelle dürfen nur gut gearbeitete hölzerne, innen mit giftfreier Oelfarbe gestrichene Gefäße oder Weißblech-, Steingut-, Porzellan- oder Glasgefäße und zum Messen nur Gefäße aus Weißblech oder Glas zur Verwendung kommen.

Sämtliche Gefäße mit Ausnahme von Glasflaschen und der geaichten Meßgefäße müssen so weite Oeffnungen haben, daß sie bequem mit der Hand gereinigt werden können.

Die Reinigung sämtlicher Gefäße mit Ausnahme der Glasflaschen hat mit kochendem Wasser zu geschehen.

Röhren und Krähne müssen, sofern sie aus Kupfer oder Messing sind, gut verzinnt sein.

§ 6. Sämtliche Behälter, in welchen die für den Verkehr bestimmte Milch transportiert oder vertrieben wird, müssen mit verschlossenen oder mit festliegenden und genau schließenden Deckeln versehen sein; bei Blechgefäßen müssen die Deckel angekettet oder anderweitig befestigt sein. Die Behälter dürfen nicht anderweitig benutzt werden, namentlich nicht zur Aufnahme von Viehfutter, Spülicht, Küchenabfällen und dergleichen. Wenn Stoffe genannter Art mitgeführt werden, so müssen sie in besonderen Gefäßen mit dicht schließenden Deckeln sich befinden.

§ 7. Die Behälter, aus oder in welchen der Vertrieb der Milch stattfindet, mit Ausnahme der Maßgefäße, müssen an der Seitenwand in deutlicher, nicht abnehmbarer und nicht bloß aufgeklebter Schrift mit der vollen Bezeichnung der in ihnen enthaltenen Milchsorte versehen sein. Bei geschlossenen Milchwagen muß die Bezeichnung auf der Wagenwand und zwar unmittelbar über dem entsprechenden Krahn angebracht sein.

§ 8. Beim Vertriebe der Milch durch Umherfahren oder Umhertragen dürfen Gefäße, in welchen Wasser enthalten ist, nicht mitgeführt werden.

Zwecks Kühlung der Milch im Sommer bezw. Erwärmung derselben im Winter ist ausnahmsweise das Mitführen von Wasser, welches durch

Zusatz eines Farbstoffes denaturiert ist, gestattet. Welche Chemikalien zu diesem Zwecke verwendet werden können, bestimmt die Polizeibehörde.

§ 9. Wer gewerbsmäßig Milch in den Verkehr bringen oder die in § 15 genannten Fabrikate herstellen will, hat der Polizei hiervon vorgängig Anzeige zu machen.

§ 10. Die Kontrolle über den gesamten Verkehr mit Milch liegt der Polizei ob. Bezüglich der Ausübung derselben finden die Bestimmungen des § 2 des Reichsgesetzes, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 14. Mai 1879 entsprechende Anwendung. Außerdem sind die Beamten der Polizei befugt, ohne daß ein bestimmter Verdachtsgrund vorliegt, jedoch im übrigen nach Maßgabe der Bestimmungen der Strafprozeßordnung vom 1. Februar 1877 eine Durchsuchung und Besichtigung der Räumlichkeiten und Sachen, welche auf Grund dieses Gesetzes in Betracht kommen, vorzunehmen.

§ 11. Die Besitzer von Kühen, deren Milch für den Verkehr bestimmt ist, haben auf die größte Reinlichkeit zu halten. Die Euter der Kühe müssen vor dem Melken gründlich gereinigt und die Hände der Melkenden gründlich gewaschen werden, auch darf die beim Beginn des Melkens mit den ersten Strichen entleerte Milch nicht aufgefangen werden. Der Viehstand, die Stallungen, welche mit Dungrinnen versehen sein müssen, die Futtermittel und der gesamte Milchbetrieb unterliegen der Kontrolle des Staatstierarztes oder dessen Vertreters.

Der tierärztliche Beamte ist berechtigt, die zur Ausübung der Kontrolle erforderlichen Besichtigungen und Untersuchungen nach den Bestimmungen des § 10 vorzunehmen.

Außerdem ist der Besitzer von Kühen verpflichtet, von jeder Erkrankung in seinem Viehstande, welche Anzeichen für eine der im § 2 Ziffer 2 erwähnten Fälle aufweist, sofort entweder die nächstgelegene Polizeiwache oder den Staatstierarzt oder dessen Vertreter in Kenntnis zu setzen. Die inzwischen etwa von der erkrankten Kuh gewonnene Milch darf bis zur erfolgten tierärztlichen Genehmigung nicht in den Verkehr gegeben werden.

§ 12. Vorsätzliche oder fahrlässige Zuwiderhandlungen gegen die Bestimmungen dieses Gesetzes werden, falls nicht anderweitig höhere Strafen angedroht sind, mit Geldstrafe bis zu 150 Mark oder mit Haft bis zu 6 Wochen bestraft.

§ 13. Neben der im § 12 vorgesehenen Strafe ist die Einziehung der für den Verkehr bestimmten Milch zu verfügen, welche den in diesem Gesetz festgestellten Eigenschaften nicht genügt oder im Widerspruch mit den Vorschriften desselben gewonnen, behandelt, aufbewahrt oder in den Verkehr gebracht worden ist, und zwar ohne Unterschied, ob sie dem Schuldigen gehört oder nicht.

Ist die Verfolgung oder Bestrafung einer bestimmten Person nicht ausführbar, so ist die Einziehung selbstständig zu verfügen.

§ 14. Für Rahm, Buttermilch, geronnene Milch (saure Milch, Satzmilch, Dickmilch), sofern sie für den Verkehr bestimmt sind oder in

denselben gebracht werden, gelten die Vorschriften dieses Gesetzes mit Ausnahme der §§ 1, 7 und 15.

§ 15. Auf Dauermilch, sterilisierte Milch, Kefir und ähnliche Fabrikate aus der Milch, sofern sie für den Verkehr bestimmt sind oder in denselben gebracht werden, finden die §§ 2 bis 5 (mit Ausnahme des Absatzes 4), 10 bis 13 und 16 mit der Abänderung des § 2 Ziffer 3 Anwendung, daß für derartige Herstellungen, wie z. B. kondensierte Milch oder Kefir, die erfahrungsgemäß erforderlichen Zusätze (Zucker, Kefirpilze und dergl.) gestattet sind.

Die Behälter, in denen diese Herstellungen in den Verkehr gelangen, müssen an der Seitenwand den Namen des Fabrikanten tragen.

§ 16. Dieses Gesetz gilt für die Stadt Hamburg, die Vorstadt St. Pauli und die Vororte und tritt an einem vom Senate festzusetzenden Tage in Kraft. Mit diesem Tage erlischt die Geltung der Polizei-Bekanntmachung, das Umhertragen, Ausstellen und den Verkauf der Milch in unbedeckten Gefäßen, sowie die Verfälschung derselben betreffend, vom 27. August 1818 / 8. Mai 1840.

Gegeben in der Versammlung des Senats.

Hamburg, den 18. April 1894.

Halle a. S.

Auf Grund der §§ 5, 6 und 15 des Gesetzes über die Polizei-Verwaltung vom 11. März 1850 (G. G. S. 265), sowie der §§ 143 und 144 des Gesetzes über die allgemeine Landesverwaltung vom 30. April 1883 (G. S. S. 195 flg.) wird hierdurch unter Zustimmung des Magistrats bezüglich des Verkehrs mit Kuhmilch in süßem, d. h. nicht gesäuertem Zustande für den Stadtkreis Halle a. S. Folgendes verordnet:

§ 1. Im hiesigen Stadtkreise darf Kuhmilch in süßem, d. h. ungesäuertem Zustande nur ohne Zusatz von Wasser oder einem andern Stoff und nur als Vollmilch oder abgerahmte Milch in den Verkehr gebracht werden.

Vollmilch ist solche Milch, welcher nach der Gewinnung durch Melken keiner ihrer Bestandteile, abgerahmte Milch solche, welcher der Fettgehalt in größerer oder geringerer Menge entzogen ist.

§ 2. Vom Verkehr ausgeschlossen ist solche Milch, welche

a) blau, rot oder gelb gefärbt, mit Schimmelpilzen besetzt, bitter oder schleimig ist, Blutstreifen oder Blutgerinnsel enthält,

b) bis zum fünften Tage einschließlich nach dem Abkalben gewonnen ist,

c) nach Ursprung und Beschaffenheit, sowie nach ihrer Behandlung bis zum Verkauf Gefahr für die Gesundheit der die Milch Genießenden birgt, namentlich von Kühen stammt, welche an Milzbrand, Tollwut, Perlsucht, Pocken, Gelbsucht, Rauschbrand, Ruhr, Eutererkrankungen, Pyaemie (Septicaemie), Vergiftungen, Lungen-,

Maul- und Klauenseuche oder fauliger Gebärmutterentzündung leiden,

d) erkennbare Mengen von Schmutz enthält.

§ 3. Zum Transport von Milch zur Verkaufsstelle und zur Aufbewahrung an letzterer dürfen nur gut verzinnte Gefäße aus Eisenblech verwendet werden, welche mit übergreifenden, festschließenden Deckeln versehen sind und einen so weiten Hals haben, daß sie bequem mit der Hand im Innern gereinigt werden können.

Es dürfen jedoch Gefäße, welche bereits beim Inkrafttreten dieser Verordnung von Milchhändlern zu den vorgedachten Zwecken benutzt worden sind, noch bis zum 1. April 1894 weiter in Gebrauch behalten werden, sofern dieselben der bisherigen Vorschrift des § 3 der Polizei-Verordnung vom 25. Oktober 1887 entsprechen.

Die aus geschlossenen Milchwagen leitenden kupfernen oder messingnen Krähne müssen ebenfalls gut verzinnt sein; auch sind die Gefäße wie Krähne im Innern stets rein zu halten.

§ 4. Sämtliche Gefäße, in welchen die in § 1 bezeichneten Milchsorten in den Verkehr gebracht werden, sind in deutlicher, nicht abnehmbarer Schrift mit der Bezeichnung der in denselben enthaltenen Milchsorten (Vollmilch — abgerahmte Milch) zu versehen. Bei geschlossenen Milchwagen sind die vorstehend erwähnten unabnehmbaren Aufschriften auf der Wagenwand, und zwar unmittelbar über den betreffenden Krähnen anzubringen.

§ 5. Die für den Verkehr bestimmte Milch darf nur in Räumen aufbewahrt werden, welche stets sorgfältig gelüftet und rein gehalten werden, auch nicht als Wohn-, Schlaf- oder Krankenzimmer benutzt werden, oder mit solchen in unmittelbarer Verbindung stehen. Auch dürfen Personen, welche an ansteckenden Krankheiten leiden oder mit derartig Erkrankten in Berührung kommen, sich in keiner Weise mit der Behandlung und dem Vertriebe der Milch beschäftigen.

§ 6. Die hiesigen Besitzer von Milchkühen müssen sich jederzeit die Besichtigung und Untersuchung ihres Viehstandes durch den Kreistierarzt oder dessen Vertreter und ebenso wie sämtliche hier den Milchhandel treibende oder vermittelnde Personen (§ 2 des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879) die entgeltliche Entnahme von Milchproben für die Zwecke der Kontrolle durch die Beamten der Polizei-Verwaltung bezw. die in deren Begleitung befindlichen Sachverständigen gefallen lassen.

§ 7. Zuwiderhandlunden gegen die Bestimmungen dieser Verordnung werden, falls nach den Strafgesetzen nicht höhere Strafen Platz greifen, mit Geldstrafen von 3 bis 30 Mark, im Unvermögensfalle mit entsprechender Haft geahndet.

§ 8. Diese Verordnung tritt mit dem 15. August 1893 in Kraft und wird vom gleichen Zeitpunkte ab die Polizei-Verordnung vom 25. Oktober 1887 aufgehoben.

Halle a. S., den 29. Juli 1893.

Die Polizei-Verwaltung.
J. V. gez. v. Holly.

Köln.

Polizeiverordnung vom 14. Juli 1885.

In betreff des Milchhandels wird zum Schutze des Publikums gegen Benachteiligung, sowie aus gesundheitspolizeilichen Rücksichten für den Polizeibezirk der Stadt Köln nach Anhörung des Oberbürgermeisteramtes und mit Genehmigung der Königlichen Regierung folgende Polizei-Verordnung auf Grund der §§ 5 und 6 des Gesetzes über die Polizei-Verwaltung vom 11. März 1850 erlassen.

§ 1. Die für den Verkauf bestimmte Milch darf nur in Gefäßen aufbewahrt bezw. feilgeboten werden, welche in einer in die Augen fallenden, die zeitweilige Beseitigung ausschließenden Weise mit deutlichen Buchstaben entweder die Bezeichnung: volle Milch, oder die Bezeichnung abgerahmte Milch, oder die Bezeichnung Magermilch tragen.

Unter „abgerahmte Milch" wird die sogenannte halb abgerahmte Milch d. h. die Mischmilch von abgerahmter Abendmilch mit voller Morgenmilch, unter „magerer Milch" (centrifugierter) die ganz abgerahmte, für die Ernährung von Säuglingen ungeeignete Milch verstanden.

Bei geschlossenen Milchwagen ist die entsprechende Aufschrift „volle Milch" oder abgerahmte Milch oder „Magermilch" auf dem Wagen an dem betreffenden Krahn anzubringen. Außer diesen Bezeichnungen müssen sämtliche Gefäße, in welchen Milch transportiert und verkauft wird, äußerlich und bleibend mit dem Namen der Verkäufer versehen sein. Gleiches gilt von den geschlossenen Milchwagen.

§ 2. Als Transportgefäße dürfen nur gutgearbeitete hölzerne oder Weißblechgefäße zur Verwendung kommen.

Die auf geschlossenen Milchwagen nach außen geleiteten Krähne müssen aus gut verzinntem Kupfer oder Messing bestehen. Das Aufbewahren der Milch in Gefäßen aus Kupfer, Messing, Zink, in Thongefäßen mit schlechter Glasur, in gußeisernen Gefäßen mit bleihaltigem Emaile ist verboten.

§ 3. Räume, welche für die Aufbewahrung der Milch bestimmt sind, müssen stets rein gehalten und sorgfältig gelüftet werden, auch dürfen diese Räume nicht in unmittelbarer Nähe von Schlaf- und Krankenzimmern liegen.

Ebenso müssen alle Gefäße, welche bei der Gewinnung, der Aufbewahrung und dem Transport der für den Verkauf bestimmten Milch gebraucht werden, vor der Benutzung sorgfältig gereinigt und dauernd rein gehalten werden.

Im besonderen hat diese Vorschrift Anwendung zu finden für gebrauchte Milchgefäße vor der Wiederbenutzung.

Zur Reinigung darf nur vollständig reines Wasser verwendet werden, welches entweder der städtischen Wasserleitung oder einem Brunnen entnommen ist, der jederzeit gesundes Wasser enthält, und in dessen näherer Umgebung keine ansteckenden Krankheiten bei Menschen und Tieren herrschen. Endlich müssen alle zur Aufbewahrung der Milch dienenden Gefäße geschlossen gehalten werden.

§ 4. Personen, welche an ansteckenden Krankheiten leiden oder mit solchen Kranken in Berührung kommen, dürfen sich mit dem Melken, der Aufbewahrung, dem Transport und dem Feilhalten bezw. dem Verkauf der Milch nicht befassen.

§ 5. Vom Verkauf und Verkehr ausgeschlossen ist jede Milch, welche
a) abstammt von kranken, namentlich seuchekranken oder in arzneilicher Behandlung befindlichen Tieren oder von Kühen innerhalb der ersten 5 Tage vor und nach dem Kalben.
b) nachweisbare Zusätze von Wasser oder fremde Stoffe, sogenannte Konservierungsmittel, kohlensaures Natron, Kreide, Salicylsäure u. s. w. enthält.
c) welche bitter, schleimig, abnorm gefärbt oder verdorben ist.

§ 6. Die von seiten der Polizeibehörde vorzunehmende Untersuchung der Milch im öffentlichen Verkehr zerfällt:
a) in eine vorläufige Prüfung, welche neben der Begutachtung der Milch nach äußerem Ansehen, Farbe, Geruch und Geschmack in einer Bestimmung des spezifischen Gewichts der Milch besteht.
b) in eine endgültige Prüfung durch chemische Untersuchung seitens amtlich bestellter Sachverständiger.

Eine Beschlagnahme der Milch darf auf Grund der vorläufigen Prüfung vorgenommen werden, wenn letztere die Annahme rechtfertigt, daß die Milch (jede Milchart) durch Wasserzusatz verfälscht ist, oder daß die als „volle Milch" bezeichnete Milch abgerahmt, oder die als „abgerahmte Milch" bezeichnete Milch ganz abgerahmt (d. h. magere Milch) ist.

§ 7. Milchviehbesitzer und Milchhändler, welche in hiesigen Lokalen ständig Milch verkaufen wollen (Milchkuranstalten), haben dies zuvor der Königlichen Polizeidirektion anzuzeigen.

Die Milchverkaufslokale müssen stets sorgfältig rein gehalten werden. Der Gesundheitszustand der Kühe unterliegt der Beaufsichtigung durch den Kreistierarzt.

§ 8. Zuwiderhandlungen gegen vorstehende Bestimmungen werden, sofern nicht das Reichsgesetz vom 14. Mai 1879, betreffend den Verkehr von Nahrungsmitteln u. s. w. zur Anwendung zu kommen hat, mit einer Geldstrafe von 1 bis 30 Mark geahndet, an deren Stelle in Unvermögensfalle verhältnismäßige Haftstrafe tritt.

§ 9. Vorstehende Polizei-Verordnung tritt mit dem 1. Oktober 1885 in Kraft.

Köln, den 14. Juli 1885.

Der Polizei-Präsident.
gez. von Körnig.

Leipzig.

Zum Schutze des Publikums vor Gesundheitsbenachteiligung und Verfälschung der zum Verkaufe kommenden Milch werden folgende Bestimmungen getroffen:

§ 1. Als Milch im Sinne dieses Regulativs ist nur Kuhmilch zu betrachten, die an sich entweder

a) unverändert als nicht abgerahmte, sogenannte volle oder ganze Milch oder

b) mit der einzigen Veränderung durch Abrahmung als abgerahmte, sogen. blaue Milch im Handel zulässig ist.

Die abgerahmte Milch muß dem Käufer als solche bezeichnet werden und ist nur in Gefäßen aufzubewahren, welche die Bezeichnung „Abgerahmte Milch" in einer in die Augen fallenden Weise, die zugleich die zeitweilige Beseitigung ausschließt, tragen.

§ 2. Voraussetzung für die Zulässigkeit der Milch im hiesigen Handelsverkehr ist aber, daß

a) die volle Milch bei einer Temperatur von 15 ⁰ C. ein spezifisches Gewicht von 1,028 bis 1,034, sowie mindestens 3 Prozent Fett,

b) die abgerahmte Milch bei einer Temperatur von 15 ⁰ C. ein spezifisches Gewicht von 1,032 bis 1,038, sowie mindestens 1 Prozent Fett besitzt.

Die Prüfung des spezifischen Gewichts erfolgt mit der Quevenneschen Milchwage, die des Fettgehaltes mittels des Feserschen Lactoskops.

§ 3. Vom hiesigen Handelsverkehr ausgeschlossen ist die Milch, die von kranken Tieren, insbesondere von solchen, welche mit Milzbrand, Lungenseuche, Perlsucht, Maul- und Klauenseuche behaftet sind, abstammt, ferner Milch von einer Kuh, die noch nicht über acht Tage gekalbt hat, und jede bittere, schleimige, abnorm gefärbte oder sonst ekelerregende und verdorbene Milch.

Ebenso unzulässig ist, wie schon aus § 1 hervorgeht, jede mit einem fremden Stoffe, wie Wasser, Mehl, Zucker u. s. w. versetzte Milch.

§ 4. Die Milchgerätschaften und die Milchverkaufs-Lokale müssen überall in größter Reinlichkeit erhalten werden.

Die Milchverkaufsläden insbesondere sollen hell, trocken und luftig sein und nicht als Schlafstätten oder sonst in einer Weise benutzt werden, welche ekelerregend oder auf die Beschaffenheit der Milch von gesundheitsnachteiligem Einfluß wäre.

§ 5. Die in hiesiger Stadt zum Verkaufe eingeführte oder sonst feilgehaltene Milch unterliegt jederzeit der Untersuchung der von seiten des Rates beauftragten Organe, für jetzt die Ratsdiener. Dieselben sind berechtigt, von jedem Gefäße Verkaufsmilch Proben bis zu $^1/_2$ Liter behufs der Untersuchung zu entnehmen, wofür, dafern nicht die behördliche Einziehung derselben angeordnet, Entschädigung in Höhe des üblichen Kaufpreises aus der Stadtkasse zu leisten ist. Die Ratsdiener haben auch den Verkäufern eine Bescheinigung über Entnahme von Milch und die Zeit, zu

welcher diese Entnahme erfolgt ist, auf welcher die entsprechende Entschädigungszusicherung mit ausgedrückt ist, unter ihrer Namensunterschrift auszustellen.

§ 6. Wer eine den vorstehenden Bestimmungen des Regulativs nicht entsprechende Milch hier zum Verkauf einführt, oder sonst feilbietet oder verkauft, oder in anderer Weise den Bestimmungen dieses Regulativs zuwiderhandelt, verfällt in eine Geldstrafe bis zu 150 Mark, oder im Unvermögensfalle in entsprechende Haftstrafe.

Der Rückfall bildet hierbei einen erschwerenden Strafzumessungsgrund.

§ 7. Die Ausführung der Milchuntersuchung durch die hierzu bestimmten Organe (§ 5) wird durch besondere Instruktion geregelt.

Leipzig, 16. April 1879.

Der Rath der Stadt Leipzig.

München.

Der Magistrat der Königlichen Haupt- und Residenzstadt München erläßt auf Grund der Art. 74, 75, 142, 143 und 145 des P.-St.-G.-B. für Bayern vom 26. Dezember 1871 und des § 74 der Reichs-Gewerbeordnung nachstehende, durch Regierungs-Entschließung vom 22. Dezember 1891 Nr. 40541 für vollziehbar erklärte Ortspolizeiliche Vorschrift über den Verkehr mit Nahrungs- und Genußmitteln.

§ 1. Der Verkehr mit Nahrungs- und Genußmitteln innerhalb der Stadt München unterliegt der Beaufsichtigung nach Maßgabe der nachstehenden Vorschriften.

§ 2. Die Beaufsichtigung wird ausgeübt durch die polizeilichen Aufsichtsorgane des Stadtmagistrats, als:

1. die städtischen Tierärzte,
2. „ „ Bezirksinspektoren,
3. „ „ Marktinspektoren

mit ihrem Hilfspersonale und erstreckt sich sowohl auf die Beschaffenheit der Nahrungs- und Genußmittel, die Art der Zubereitung, Aufbewahrung und Feilhaltung derselben, als auch auf das Ausmessen und Auswägen der für den Verkehr bestimmten Nahrungs- und Genußmittel.

Demnach unterliegen der gleichen Beaufsichtigung, wie die letzteren selbst, auch alle Räumlichkeiten, Einrichtungen und Gerätschaften, welche der Zubereitung, Aufbewahrung, Feilhaltung und dem Verkaufe von Nahrungs- und Genußmitteln dienen.

§ 3. Sämtliche Nahrungs- und Genußmittel, welche für den Verkehr bestimmt sind, sowie sämtliche einschlägige Geschäftsräumlichkeiten und Gerätschaften müssen stets in reinlichem Zustande gehalten werden und haben alle mit der Zubereitung, dem Transporte rc. und dem Verkaufe von Nahrungs- und Genußmitteln sich befassenden Personen an sich und an ihren Kleidern die bestmögliche Reinlichkeit zu beobachten.

Von Personen, welche mit ekelerregenden oder ansteckenden Krankheiten behaftet sind, darf der Verkehr mit Lebensmitteln nicht betrieben werden.

§ 4. Sämtliche Geschäftsräume, welche dem Verkaufe, der Aufbewahrung oder Zubereitung von Nahrungs- und Genußmitteln dienen, dürfen vorbehaltlich der besonderen Bestimmungen in § 28 nicht als Schlaf- oder Koch- oder als Familienwohnräume benützt werden und müssen direkt ins Freie gelüftet werden können.

Die Lüftung von Wohnungsräumen durch die Geschäftsräume hindurch ist verboten.

Die Verkaufsräume müssen hell, trocken und luftig sein und mit Ausnahme der Milchverkaufslokale (cf. § 28) einen direkten Zugang von der Straße aus haben. Ungeeignete Verkaufslokale müssen nach Auftrag des Stadtmagistrats entweder entsprechend abgeändert oder verlassen werden.

§ 5. Der Detailverkauf, sowie die Aufbewahrung von Petroleum und anderen übelriechenden oder scharfen Flüssigkeiten ist in Läden, in welchen Nahrungs- und Genußmittel feilgehalten oder verkauft werden, die nicht ihrer Natur nach oder durch die Art ihrer Verpackung gegen jede Verunreinigung mit den vorgenannten Stoffen hinreichend gesichert sind, nur dann gestattet, wenn diese Flüssigkeiten in besonderen, gut verschlossenen, mit eigener Meßvorrichtung versehenen Gefäßen aufbewahrt sind.

In Brot-, Mehl- und Milchläden ist der Verkauf und die Lagerung von Petroleum rc. gänzlich untersagt.

§ 26. Der Milchverkauf kann geschehen:

1. in der Behausung des Milchviehbesitzers,
2. in besonderen Milchverkaufslokalen,
3. unter Einhaltung der straßen- und verkehrspolizeilichen Bestimmungen auch auf den Straßen und Plätzen der Stadt.

Die sub. Ziffer 1 und 2 bezeichneten Lokale unterliegen vor ihrer Verwendung der Einsichtnahme durch die städtischen Polizeiorgane und der Genehmigung seitens des Stadtmagistrates, welche von der vorherigen Ausführung bestimmter Änderungen abhängig gemacht werden kann.

Ungeeignet befundene Lokale dürfen, wenn die für nötig erklärten Änderungen nicht vorgenommen werden wollen oder können, zum Milchverkaufe nicht benützt werden.

§ 27. Sämtliche Milchviehbesitzer und Milchverkäufer, welche Milch hieher oder dahier verleitgeben wollen — gleichviel ob sie hier oder auswärts wohnen — müssen noch vor Eröffnung des Milchverkaufes die Art und Weise, wie sie die Milch dahier verleitgeben wollen, beim einschlägigen Bezirksinspektor zur Anzeige bringen und hierbei das Verkaufslokal genau bezeichnen; Milchhändler haben ferner die Ökonomen oder Milchleute zu benennen, von welchen sie die Milch beziehen.

Jede Änderung, welche sich in der Verkaufsweise oder dem Verkaufslokale oder in den Bezugsquellen der Milch ergibt, sowie auch die gänzliche Geschäftsaufgabe ist durch den Inhaber sofort beim einschlägigen Bezirksinspektor anzuzeigen.

§ 28. Die Milchverkaufslokale müssen den in den allgemeinen Bestimmungen über die Verkaufs- und Aufbewahrungslokale überhaupt gestellten Anforderungen durchaus entsprechen.

Sie müssen mit einer weiteren, zur Aufbewahrung der Milch bestimmten Räumlichkeit versehen und direkt von der Straße oder vom Hofe aus zugänglich sein.

Eine Trennung des Milchverkaufs- und Aufbewahrungslokales von anderen als Wohn-, Schlaf-, Kochräumen ꝛc. benützten Gemächern durch bloße Holzverschläge oder andere ungenügende Zwischenwände ist verboten.

§ 29. Neben der Milch dürfen in demselben Lokale nur noch Brot, Teigwaren, Butter, Schmalz, Eier, Mehl und Holz feilgehalten oder verkauft werden.

§ 30. An jedem Milchverkaufslokale muß, von der Straße aus deutlich sichtbar, Vor- und Zunahme des Inhabers und die Nummer, unter welcher derselbe im magistratischen Kataster eingetragen wurde, angebracht sein.

Diejenigen Milchviehbesitzer und Milchhändler, welche bestellte Milch, sei es Milchhändlern zum Wiederverkaufe, sei es sonstigen hiesigen Einwohnern zum Geschäfts- und Hausgebrauche liefern, haben die Nummer, unter welcher sie im magistratischen Kataster eingetragen wurden, an ihren Milchverkaufsgerätschaften anzubringen.

Befindet sich auf einem Milchwagen oder -Karren die Milch verschiedener Milchviehbesitzer, so muß jedes Milchgefäß die Katasternummer desjenigen Milchviehbesitzers tragen, von dessen Vieh die darin enthaltene Milch herrührt.

§ 31. Die Milch darf nur in Emailgeschirren, dann in Geschirren von Holz, gebrannter und glasierter Erde, oder stark verzinntem Eisenblech aufbewahrt werden und sind diese Geschirre jederzeit in größter Reinlichkeit zu halten.

§ 41. Gegenwärtige ortspolizeiliche Vorschrift tritt mit dem dreißigsten Tage nach ihrer Veröffentlichung in der Münchener Gemeinde-Zeitung in Kraft.

§ 42. Die Bestimmungen über die Beschaffenheit der Milchverkaufslokale treten für die von diesem Tage an neu zu eröffnenden Milchgeschäfte sofort, für die gegenwärtig schon bestehenden mit dem nächsten Besitzwechsel nach Inkrafttreten gegenwärtiger ortspolizeilicher Vorschrift in Geltung. Jedoch kann auch bei zu diesem Zeitpunkte schon bestehenden Geschäften die Vornahme unbedingt notwendiger und leicht ausführbarer Änderungen vom Stadtmagistrate gefordert und an deren Nichtausführung die Folge des § 4 Abs. 3 a. E. geknüpft werden.

§ 43. Mit dem Inkrafttreten gegenwärtiger ortspolizeilicher Vorschrift treten alle bisher über den Verkehr mit Nahrungs- und Genußmitteln erlassenen ortspolizeilichen Vorschriften außer Wirksamkeit, mit Ausnahme der im Texte erwähnten Schlacht- und Beschauordnungen, sowie der

Viktualien-Markt-Ordnung mit den dazu ergangenen ergänzenden Bestimmungen.

Am 12. Januar 1892.

Magistrat der Königlichen Haupt- und Residenzstadt München.

Bürgermeister Dr. von Widenmayer. Sekretär Kummerer.

Mainz.

Milchverkaufsordnung für die Stadt und den Bezirk Mainz.

Zum Schutze des Publikums vor Benachteiligung wird unter Bezugnahme auf das Reichsgesetz vom 14. Mai 1879, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln ꝛc. auf Grund des § 367 des Strafgesetzbuchs und Art. 56 des Gesetzes vom 13. Juni 1874, nach Anhörung der Stadtverordneten-Versammlung, sowie mit Genehmigung Großh. Ministeriums des Innern und der Justiz vom 28. November 1881 zu Nr. M. J. 24686 bezw. vom 8. Oktober 1883 zu Nr. M. d. J. 22882 verordnet wie folgt:

§ 1. In der Stadt Mainz und deren Bezirk wird die Milch zum Verkaufe nur in zwei Beschaffenheiten zugelassen und zwar:

a) als ganze (unveränderte) Milch,

b) mit der einzigen Veränderung durch Abrahmung als abgerahmte Milch.

§ 2. Die für den Verkauf bestimmte abgerahmte Milch darf nur in Gefäßen aufbewahrt bezw. feilgeboten werden, welche in einer in die Augen fallenden, die zeitweilige Beseitigung ausschließenden Weise mit deutlichen Buchstaben die Bezeichnung „abgerahmte Milch" tragen. Unter Milch ohne nähere Bezeichnung wird nur ganze Milch verstanden.

Sämtliche Gefäße, in welchen Milch transportiert und verkauft wird, müssen äußerlich und bleibend mit dem Namen der Verkäufer versehen sein.

§ 3. Vom Handelsverkehr im gesundheitspolizeilichen Interesse ausgeschlossen ist die ganze oder abgerahmte Milch, welche von kranken, insbesondere mit einer Seuche behafteten Tieren oder von Kühen innerhalb der ersten acht Tage nach dem Kalben abstammt, ferner jede bittere, schleimige, abnorm gefärbte oder sonst ekelerregende und verdorbene Milch.

§ 4. Die Milch darf nur in ganz reinen Gefäßen transportiert, feilgeboten und verabreicht werden. Milchverkaufslokale müssen stets rein, und wenn sie zur Aufbewahrung von Milch benutzt werden, trocken und luftig sein und dürfen nicht als Schlafstätten benutzt werden. In Gefäßen von Zink darf keine Milch aufbewahrt oder feilgeboten werden.

§ 5. Milchviehbesitzer und Milchhändler, welche in hiesigen Lokalen ständig Milch verkaufen wollen, haben dies zuvor der Polizeibehörde schriftlich anzuzeigen.

§ 6. Der Milchverkauf in der Stadt und Bezirk Mainz unterliegt der Beaufsichtigung durch die Polizeibehörde.

Die Handhabung der polizeilichen Milchkontrolle besteht unter Anderem

a) in der die Besichtigung und Ermittelung des spezifischen Gewichts durch die Polizeibeamten umfassenden Vorprüfung,

b) in der Prüfung der Milch durch die amtlich dazu bestellten Sachverständigen.

§ 7. Bei der Vorprüfung der Milch durch die Polizeibeamten ist das Laktodensimeter von Quevenne mit zugehörigen Reduktions-Tabellen und Thermometer zu benutzen und sind genannte Instrumente amtlich auf ihre Richtigkeit zu prüfen, bevor sie in den Gebrauch genommen werden.

Der Polizeibehörde bleibt es vorbehalten, nach sachverständigem Gutachten auch andere zweckmäßige Instrumente in Anwendung zu bringen.

§ 8. Das spezifische Gewicht der Milch (ganzen Milch) soll bei einer Temperatur von 15 ° C. zwischen 1,029 und 1,033 liegen. Die Milch (ganze Milch) soll außerdem mindestens 2,8 Prozent Fett besitzen. Bei abgerahmter Milch wird bei 15 ° C. ein spezifisches Gewicht von über 1,033 vorausgesetzt.

§ 9. Milch (ganze Milch), welche bei der Vorprüfung durch die Polizeibeamten bei 15 ° C. unter 1,027 zieht, wird als gewässert betrachtet, vom Verkehr ausgeschlossen und mit Beschlag belegt. Von derjenigen Milch (ganzen Milch), welche bei der Vorprüfung nur 1,027 bis 1,029 oder über 1,033 (bei 15 ° C.) zieht, ist von dem kontrollierenden Polizeibeamten eine geeignet große Probe ($^1/_4$ Liter) zu erheben, in eine reine trockene Flasche zu füllen, zu versiegeln und mit genauer Angabe des Verkäufers, des Datums der Probe-Entnahme, des Temperaturgrades der Milch bei der Vorprüfung und des gefundenen bezw. nach den Reduktions-Tabellen umgerechneten spezifischen Gewichts auf dem Dienstwege an den hierzu bestellten Sachverständigen alsbald abzugeben. Ingleichen sollen in der oben vorgeschriebenen Weise erhobene Proben von der in der Stadt feilgebotenen bezw. zum Verkaufe gelangenden abgerahmten Milch zur Prüfung an den Sachverständigen abgegeben werden, wenn dieselbe bei der Vorprüfung ein spezifisches Gewicht von unter 1,033 zeigt.

Auf Verlangen ist dem Verkäufer ein Teil der Probe amtlich verschlossen oder versiegelt zurückzulassen; für die entnommene Probe ist dem Verkäufer, falls sich die Untersuchung zu dessen Gunsten herausstellt, Entschädigung in Höhe des üblichen Kaufpreises zu leisten.

§ 10. Der Sachverständige hat alsbald nach Eingang der Proben von Milch (ganzer Milch)

a) eine Bestimmung der Temperatur vorzunehmen,

b) nach sorgfältiger Durchmischung der Milch das spezifische Gewicht festzustellen,

c) den Fettgehalt zu ermitteln,

d) falls die unter b und c genannten Bestimmungen die ausreichenden Anhaltspunkte zur Beurteilung der Milch nicht ergeben, so hat der Sachverständige eine Probe derselben zum Aufrahmen während 24 Stunden hinzustellen, darauf vollständig abzurahmen

und hiernach wieder auf ihr spezifisches Gewicht bei 15 ° C. zu prüfen.

Bei Proben von abgerahmter Milch wird nur das unter d beschriebene Verfahren eingehalten.

§ 11. Der Sachverständige hat:

1. als gewässert zu bezeichnen:
   a) ganze Milch, deren spezifisches Gewicht unter 1,027 liegt,
   b) ganze Milch, deren spezifisches Gewicht über 1,027 liegt, nach 24stündigem Stehen und darauf erfolgtem Abrahmen jedoch unter 1,033 liegt.
   c) abgerahmte Milch, deren spezifisches Gewicht nach 24stündigem Stehen und darauf erfolgtem Abrahmen unter 1,033 liegt
2. als entrahmt zu bezeichnen:
   ganze Milch, deren Fettgehalt weniger als 2,8 Prozent beträgt.

§ 12. Zuwiderhandlungen der Milchverkäufer gegen die Bestimmungen in § 1—5 unterliegen einer Bestrafung von 1—30 Mark, falls nicht die in dem Reichsgesetze vom 14. Mai 1879 beziehungsweise im Strafgesetzbuche vorgesehenen höheren Strafen einzutreten haben. Außerdem ist neben der Strafe auf Einziehung der gefälschten Milch zu erkennen. Es bleibt der Polizeibehörde anheimgegeben, jede gerichtliche Verurteilung wegen Feilhaltens von verfälschter Milch öffentlich bekannt zu machen. Ebenso ist auf Verlangen das freisprechende Erkenntnis zu veröffentlichen.

§ 13. Gegenwärtige Verordnung tritt sofort nach ihrer Verkündigung in Kraft.

Mainz, am 24. Juli 1884.

Großherzogliche Bürgermeisterei Mainz.

Dr. Du Mont.

Nürnberg.

Auf Grund des Art. 75 d. P. St. G. B.

18 a.

§ 1. Der Milchverkauf kann stattfinden:

a) in der Behausung des Milchviehbesitzers,
b) in besondern Milchverkaufsläden,
c) auf dem Viktualienmarkte,
d) unter Einhaltung der straßenpolizeilichen Bestimmungen auf der Straße.

§ 2. Nur gesunde, reine und ungefälschte Milch darf zum Verbrauch gebracht werden.

§ 3. Die Milch darf nur in Geschirren von Holz, gebrannter Erde oder stark verzinntem Kupfer oder Eisenblech aufbewahrt und zum Verkauf gebracht werden.

§ 4. Die Milchverkaufslokale sowie die Milchgerätschaften müssen stets in größter Reinlichkeit erhalten werden.

Die Milchverkaufsläden insbesondere sollen hell, trocken und luftig mit einer besonderen, zur Aufbewahrung der Milch geeigneten Räumlichkeit versehen sein.

Dieselben dürfen ihrem Zwecke nicht entfremdet, namentlich nicht als Schlafstätten oder sonst in einer Weise benützt werden, welche ekelerregend oder auf die Beschaffenheit der Milch von nachteiligem Einflusse sein würde.

§ 5. Zur Überwachung der Einhaltung vorstehender Bestimmungen wird die dahier zum Verkauf kommende Milch einer polizeilichen Beschau unterstellt, welche sich ebensowohl auf die Beschaffenheit der Milch selbst, als der Mischverkaufslokale und Gerätschaften erstreckt. Dieser Beschau dürfen weder die Milch noch die Verkaufslokale oder Gerätschaften in irgend einer Weise entzogen oder vorenthalten werden.

Ortspoliz.-Vorschr. v. 16. Januar 1864, Ziff. XXXIV.

---

18 b.

§ 1. Die Milchverkäufer haben die Art und Weise, in welcher sie die Milch dahier verkaufen wollen (Ziffer 1 der früher erlassenen Ordnung) noch vor Beginn des Milchverkaufs bei dem Stadtmagistrat anzuzeigen und, wenn der Verkauf in der Behausung des Milchvieh-Besitzers oder in einem besonderen Milchverkaufsladen ausgeübt werden soll oder will, hierbei namentlich auch das Verkaufslokal genau zu bezeichnen.

§ 2. Milchvieh-Besitzer, welche Milch dahier verkaufen wollen, haben nächstdem, wenn sie den Milchverkauf nicht in eigner Person besorgen, die mit demselben beauftragten Familien-Angehörigen oder Dienstboten, Milchhändler dagegen diejenigen, von welchen sie die Milch beziehen, hierbei zu benennen.

§ 3. Milchverkäufer, welche Milch auf dem Markte, auf öffentlichen Plätzen oder von der Straße aus käuflich abgeben, haben die Nummer, unter welcher sie infolge der gemachten Anzeige im magistratischen Kataster eingetragen wurden, auf eine dem Käufer sichtbare Weise an ihren Milchkarren oder an ihren Milchkrügen anzubringen.

§ 4. Jede Aenderung, welche sich hinsichtlich der Verkaufsweise rc. ergiebt, muß sofort angezeigt werden.

§ 5. Nur drei Milchsorten dürfen hier feilgeboten werden:

a) ganze Milch, wie sie vom Vieh kommt,
b) gänzlich abgerahmte Milch und
c) der durch gänzliches Abrahmen der ganzen Milch gewonnene Rahm (Kern).

Ortspol. Vorschrift v. 17. Sept. 1864.

Mitgeteilt vom Stadtmagistrat Nürnberg.

Nürnberg.

Bekanntmachung betreff. den Verkehr mit Milch.

Nachstehend wird die von dem unterfertigten Stadtmagistrate erlassene und mit hoher Entschließung der königlichen Regierung von Mittelfranken,

Kammer des Innern, vom 28. März dieses Jahres Nr. 4441 genehmigte und als vollziehbar erklärte ortspolizeiliche Vorschrift vom Heutigen nebenbezeichneten Betreffs zur allgemeinen Kenntnisnahme und bekannt gegeben.

Nürnberg, den 14. April 1894.

gez. Stadtmagistrat

E.-Nr. 17922/I. gez. Dr. Schulz. Stern.

Vom Magistrat der kgl. bayer. Stadt Nürnberg wird anmit auf Grund des Art. 74 Abs. 1 Ziffer 2 und 75 Abs. 1 des Polizeistrafgesetzbuches, dann des § 7 der oberpolizeilichen Vorschriften vom 15. Juli 1887, den Verkehr mit Milch betreffend, nachstehende ortspolizeiliche Vorschrift gleichen Betreffs erlassen, welche durch Entschließung der königl. Regierung von Mittelfranken, Kammer des Innern vom 28. März 1892. Nr. 4441 für vollziehbar erklärt wurde.

§ 1. Der Milchverkauf ist zulässig:

a) in den Häusern der Milchviehbesitzer,
b) in eigenen Milchverkaufsläden,
c) unter Beobachtung der jeweils geltenden straßenpolizeilichen Vorschriften und der Bestimmungen der Viktualienmarktordnung, auf öffentlichen Straßen und auf dem Viktualienmarkte.

Den Milchhändlern und Milchviehbesitzern bleibt es unbenommen, ihrer Kundschaft die bestellte Milch in das Häus zu liefern.

§ 2. Zum Verkauf in hiesiger Stadt unter der Bezeichnung „Milch" sind zugelassen:

1. „Rahm" (die durch Abrahmen der Milch gewonnene Sahne, Kern);
2. Vollmilch (die unentrahmte Milch, wie sie durch Melken gewonnen wird), gleichviel ob diese sterilisiert ist oder nicht;
3. Magermilch oder sogenannte blaue Milch (Milch, welcher nach dem Melken mehr oder weniger Rahm entzogen worden ist, wie sie besonders zu Backzwecken verwendet wird).

§ 3. Gefäße, in denen Milch zum Verkauf gebracht oder feilgehalten wird, sind stets mit einer Bezeichnung zu versehen, welche den Inhalt des Gefäßes, ob Rahm, Vollmilch oder Magermilch, ersehen läßt.

Als Bezeichnung dienen die nachstehenden römischen Ziffern:

I. für Rahm
II. „ Vollmilch
III. „ Magermilch

Auf Märkten, auf der Straße und in Verkaufsläden darf gemäß § 4 der oberpolizeilichen Vorschriften vom 15. Juli 1887, den Verkehr mit Milch betreffend, Magermilch nur in solchen Gefäßen feilgehalten werden, welche mit der deutlichen, in die Augen fallenden Aufschrift: „Abgerahmte Milch" oder „Magermilch" versehen sind.

Die hiernach auf den Milchgefäßen anzubringenden Bezeichnungen und Aufschriften sind dergestalt anzubringen, daß deren willkürliche plötzliche Beseitigung oder Wiederanbringung ausgeschlossen ist.

Personen, welche dahier Milch verkaufen oder feilhalten, sind strafbar, wenn der Inhalt der Gefäße, in denen sie Milch verkaufen oder feilhalten, der auf dem Gefäße angebrachten Bezeichnung nicht entspricht.

§ 4. Zum Verschließen der Milchkrüge dürfen keine gefärbten, hölzernen Zapfen, darf weder bedrucktes noch beschriebenes Papier verwendet werden.

Es ist verboten, die Verschlußzapfen der Milchkrüge mit Lumpen oder Leinenzeug oder mit gedrucktem oder beschriebenem Papier zu umwickeln oder die Krüge mit solchem Materiale zu verstopfen.

§ 5. Zum Verkauf bestimmte Milch darf nur in gut gedeckten Gefäßen von Holz, Glas, gebrannter Erde oder stark verzinntem Metall aufbewahrt werden, vorbehaltlich dessen, was bezüglich der Metallgefäße in § 5 der oberpolizeilichen Vorschriften vom 15. Juli 1887, den Verkehr mit Milch betreffend, bestimmt ist. „Die Verwendung emaillierter Krüge zur Aufbewahrung der zum Verkauf bestimmten Milch ist noch bis zum 30. Juni 1893 gestattet, vom 1. Juli 1893 an aber verboten.

§ 6. Alle Räume, welche zur Sterilisierung, zur Aufbewahrung, zum Verkaufe oder zum Feilhalten von Milch bestimmt sind, müssen stets in größter Reinlichkeit und vollkommen trocken gehalten und dürfen nicht als Wohnräume oder Schlafstätten oder sonst in einer Weise benützt werden, welche ekelerregend oder auf die Beschaffenheit der Milch von nachteiligem Einfluß sein würde. Namentlich ist die Aufbewahrung von faulenden, gährenden, übelriechenden oder schimmelnden Gegenständen (z. B. verdorbenen Kartoffeln, Gemüse, Kraut, schmutziger Wäsche) in solchen Räumen verboten.

Personen, welche an ansteckenden oder ekelerregenden Krankheiten leiden, dürfen Milch weder verkaufen, noch die in Absatz 1 ausgeführten Räume betreten. Die Inhaber dieser Räume, welche eine Übertretung dieser Vorschrift dulden, sind gleichfalls strafbar.

Die im Abs. 1 des gegenwärtigen Paragraphen bezeichneten Räume sind mit giftfreier, weißer Kalkfarbe mindestens alle 2 Jahre einmal frisch zu tünchen.

§ 7. Alle Milchverkäufer haben die Art und Weise, in der sie dahier Milch verkaufen wollen (§ 1), vor Beginn des Verkaufes beim Stadtmagistrate anzuzeigen und wenn der Verkauf in der Wohnung des Milchviehbesitzers oder in einem Milchverkaufsladen erfolgen soll, hierbei das Verkaufslokal genau zu bezeichnen.

Milchviehbesitzer, welche Milch dahier verkaufen wollen, haben außerdem, wenn sie den Milchverkauf nicht in Person besorgen, die mit demselben beauftragten Personen (Familien-Angehörige, Dienstboten) Milchhändler dagegen diejenigen Personen, von denen sie die Milch beziehen, bei der in Absatz 1 vorgeschriebenen Anzeigeerstattung zu benennen. Jede Änderung der Verkaufsweise, des Verkaufslokales, der Wohnung oder des Personals ist gleichfalls beim Magistrate zur Anzeige zu bringen.

Milchverkäufer, welche Milch auf dem Markte, auf öffentlichen Plätzen

oder von der Straße käuflich abgeben, haben die Nummer, unter welcher sie infolge der gemachten Anzeigen im magistratischen Kataster eingetragen wurden, auf eine dem Käufer sichtbare Weise an ihren Milchkarren oder an ihren Milchkrügen anzubringen.

§ 8. Zum Vollzuge der oberpolizeilichen Vorschriften vom 15. Juli 1887, den Verkehr mit Milch betreffend, sowie der vorstehenden ortspolizeilichen Vorschrift wird die zum Verkaufe dahier bestimmte Milch der polizeilichen Beschau unterstellt, welche sich auf die Beschaffenheit der Milch wie der Verkaufs- und Aufbewahrungslokale für Milch und der zur Aufbewahrung und zum Verkaufe der Milch dienenden Geschirre erstreckt.

Dieser Beschau dürfen weder die Milch noch die Verkaufs- oder Aufbewahrungslokale, noch die vorbezeichneten Geschirre entzogen werden.

Vorstehende Bestimmungen finden auch auf die Anstalten zum Sterilisieren verkäuflicher Milch und auf alle dem Sterilisierungsverfahren dienenden Räume Anwendung.

Den Polizei-Organen ist zu gestatten, die bezeichneten Räume zu betreten, diese, die darin aufbewahrte Milch und die dem Milchhandel dienenden Geschirre zu untersuchen und Proben zu entnehmen.

§ 9. Vorstehende ortspolizeiliche Vorschrift tritt 4 Wochen nach ihrer erstmaligen Veröffentlichung im Amtsblatte in Kraft.

Verfehlungen gegen dieselbe unterliegen den gesetzlichen Strafen.

Die ortspolizeilichen Vorschriften gleichen Betreffs vom 16. Januar 1864 Ziffer XXXIV und vom 17. September 1864 werden aufgehoben.

Nürnberg, den 14. April 1892.

gez. Stadtmagistrat.

gez. Dr. Schulz.

E.-Nr. 17922/I. Stern.

Stuttgart.

Auf Grund des Art. 32 Ziffer 5 des Landespolizeistrafgesetzes vom 27. Dezember 1871 wird unter Zustimmung des Gemeinderats vom 10. April 1890 die nachstehende, von der Königl. Stadtdirektion unter dem 9. Mai 1890 für vollziehbar erklärte Verordnung als ortspolizeiliche Vorschrift im Sinne von Art. 52 Abs. 2 des Polizeistrafgesetzes hiermit erlassen.

§ 1. Milchverkäufer dürfen die Milch nur in solchen Gefäßen aufbewahren, in welchen dieselbe keine fremdartigen Stoffe aufnehmen kann.

Gefäße aus Messing, Thongefäße mit schlechter Glasur und gußeiserne Gefäße sind zu dem gedachten Zwecke nicht gestattet.

Anm. Die Vorschrift dieses Paragraphen bildet eine Erweiterung der Bestimmung des § 2 der Verfügung des Ministeriums des Innern, betreffend den Verkehr mit Milch, vom 24. April 1886, Reg.-Bl. S. 156, welcher lautet: In Gefäßen von Zink oder Kupfer darf Milch zum Zwecke des Verkaufs nicht aufbewahrt oder ausgemessen werden.

§ 2. Als Transportgefäße für die Milch dürfen nur gut gearbeitete hölzerne, sowie Weißblech- oder Glasgefäße, als Meßgefäße nur Weißblech- oder Glasmasse verwendet werden.

Die Transport- und Meßgefäße müssen so weite Öffnungen haben, daß sie bequem mit der Hand gereinigt werden können.

Werden Transportgefäße mit Hähnen (Zapfkrähnen) verwendet, so müssen diese, wenn sie aus Kupfer oder Messing verfertigt sind; gut verzinnt sein, damit die Bildung von Grünspahn vollständig unmöglich gemacht ist.

§ 3. Alle Gefäße, in welchen Milch zum Zweck des Verkaufs in den Stadtdirektionsbezirk Stuttgart eingebracht, hier feilgehalten oder aus welchen hier Milch verkauft wird, müssen mit dem Namen des Milchlieferanten und mit Aufschriften versehen sein, welche deutlich erkennen lassen, ob dieselben volle (ganze) Milch oder entrahmte Milch (Magermilch) enthalten.

§ 4. Die Aufschriften auf den in § 3 erwähnten Gefäßen müssen an einer stets sichtbaren Stelle angebracht werden, aus deutlichen Buchstaben bestehen und dürfen nicht abwischbar oder abnehmbar sein.

Bei der Aufschrift: „Volle Milch" muß die Schrift rot auf hellem Grunde, bei der Aufschrift: „Abgerahmte Milch" schwarz auf hellem Grunde sein.

§ 5. Es ist verboten, Milch zum Zweck des Verkaufs in den Stadtdirektionsbezirk Stuttgart zu bringen, hier feilzuhalten oder zu verkaufen, welche irgend fremde Zusätze erhalten hat. Als solche sind namentlich zu betrachten: Wasser und Stoffe, welche die Haltbarkeit der Milch befördern sollen, wie Soda (Aetznatron und kohlensaures Natron), Pottasche (kohlensaures Kali), Kreide, Borax Borsäure, Salicylsäure ꝛc.

Hierzu vergl. § 1 der cit. Min.-Verfügung: Milch von Kühen, welche innerhalb der letztvergangenen 5 Tage gekalbt haben (Biestmilch, Kolostralmilch), schleimige, bittere, rote oder blaufleckige Milch darf als Nahrungs- oder Genußmittel für Menschen nicht verkauft oder feilgehalten werden.

Das Gleiche gilt von der Milch von Kühen, welche an Maul- und Klauenseuche, Milzbrand, Rauschbrand, Perlsucht, Pocken, bösartigem Katarrhfieber, Tollwut oder Gelbsucht, an Krankheiten des Euters, jauchiger Gebärmutterentzündung, Ruhr, Pyämie, Septicämie oder Vergiftungen leiden oder wegen einer inneren Krankheit mit giftigen oder starkwirkenden Arzneien behandelt werden.

§ 6. Wer abgerahmte Milch (Magermilch) als volle (ganze) Milch zum Zweck des Verkaufs in den Stadtdirektionsbezirk Stuttgart bringt, hier feilhält oder verkauft, ist strafbar.

§ 7. Von der Ortspolizeibehörde kann Bestimmung dahin getroffen werden, daß aus Häusern, in welchen sich an Cholera, Pocken, Typhus, Fleckfieber, Scharlach oder Diphtheritis Erkrankte befinden, während der Dauer der Krankheit keine Milch in den Handel gebracht werden darf.

Ebenso kann von derselben das Einbringen von Milch aus Ort-

schaften, in welchen eine der vorerwähnten Krankheiten epidemisch auftritt, verboten werden.

§ 8. Verkaufsläden und andere Räume, welche zur Aufbewahrung der Milch bestimmt sind, müssen stets sorgfältig reingehalten und gelüftet werden. Sie dürfen in keinem Fall als Schlaf- oder Krankenzimmer benützt werden.

Die Milch ist an kühlen Orten aufzubewahren.

Ebenso müssen alle Gefäße, welche bei der Gewinnung, der Aufbewahrung und dem Transport der für den Verkauf bestimmten Milch gebraucht werden, vor der Benützung mit unverdorbenem Wasser sorgfältig gereinigt und innen und außen dauernd rein gehalten werden.

§ 9. Die leeren Transportgefäße dürfen unter keinen Umständen zur Aufnahme von Spülicht, Küchenabfällen und anderen leicht faulenden oder in Zersetzung begriffenen Stoffen verwendet werden.

Wenn Stoffe genannter Art auf den Milchwagen mitgeführt werden, so müssen sich dieselben in Gefäßen mit dicht schließenden Deckeln befinden.

§ 10. Sofern nicht nach anderen Gesetzen, Verordnungen oder Verfügungen, insbesondere nach dem Nahrungsmittelgesetz vom 14. Mai 1879 eine höhere Strafe verwirkt ist, werden Zuwiderhandlungen gegen vorstehende Bestimmungen gemäß Art. 32 Ziffer 5 des Polizeistrafgesetzes mit Haft bis zu 14 Tagen oder an Geld bis zu 60 ℳ bestraft.

Der Wortlaut des Art. 32 Ziffer 5 des P.-St.-G. ist: Mit Haft bis zu 14 Tagen oder an Geld bis zu 60 ℳ wird bestraft, wer außer dem im Strafgesetzbuch und im gegenwärtigen Gesetz besonders bezeichneten Fällen den von den Polizeibehörden zu Verhütung von Gefahren für Leben und Gesundheit von Menschen erlassenen Anordnungen zuwiderhandelt.

(Vergl. ferner § 367 Ziffer 7 des St.-G.-B.: Wer verfälschte oder verdorbene Eßwaren ꝛc. feilhält oder verkauft;

§ 11 des Reichsgesetzes, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen, vom 14. Mai 1879, R.-G.-Bl. S. 145: Mit Gefängnis bis zu 6 Monaten und mit Geldstrafe bis zu 1500 ℳ oder mit einer dieser Strafen wird bestraft:

1. wer zum Zweck der Täuschung im Handel und Verkehr Nahrungs- oder Genußmittel nachmacht oder verfälscht;
2. wer wissentlich Nahrungs- oder Genußmittel, welche verdorben oder nachgemacht oder verfälscht sind, unter Verschweigung dieses Umstands verkauft oder unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung feilhält;

§ 12 des cit. Reichsgesetzes: Ist die in § 10 Nr. 2 bezeichnete Handlung aus Fahrlässigkeit begangen worden, so tritt Geldstrafe bis zu 150 ℳ oder Haft ein.)

§ 12. Vorstehende Polizeiverordnung tritt am 1. Juni 1890 in Kraft.

Stuttgart, den 22. Mai 1890.

Stadtpolizeiamt.
Hilbert.

Stralsund.

Auf Grund der §§ 5 und 6 des Gesetzes über die Polizei-Verwaltung vom 11. März 1850 und des § 144 des Gesetzes über die allgemeine Landesverwaltung vom 30. Juli 1883 wird für den Stadtkreis Stralsund verordnet was folgt:

§ 1. Im Stadtkreise Stralsund darf frische Kuhmilch nur als „Vollmilch" oder als „Halbmilch" oder als „Magermilch" in den Verkehr gebracht werden.

Vollmilch ist solche Milch, welche nicht entrahmt ist und nicht mit Zusätzen irgend welcher Art versehen ist. Halbmilch ist solche, welche durch das Mischen von Vollmilch mit entsahnter Milch oder durch teilweises Entrahmen ohne künstliche Mittel gewonnen wird. Magermilch ist solche, welcher durch maschinelle Kraft oder durch Entrahmen nach dem Stehenlassen der Rahm bis auf einen geringfügigen Rest entzogen ist.

Vollmilch muß mindestens 2,7 Prozent Fett und 11,2 Prozent Trockensubstanz enthalten und zugleich bei einer Temperatur von 15 ° C. ein spezifisches Gewicht von mindestens 1,0295 haben. Ergiebt die Milch ein durch höheren Fettgehalt hervorgerufenes geringeres spezifisches Gewicht als 1,0295, so ist nicht dieses, sondern der Gehalt an Trockensubstanz maßgebend. Halbmilch muß bei 15 ° C. ein spezifisches Gewicht von mindestens 1,031 haben und wenigstens 1,5 Prozent Fett enthalten. Magermilch endlich muß bei 15 ° C. ein spezifisches Gewicht von mindestens 1,032 haben und wenigstens 0,3 Prozent Fett enthalten.

§ 2. Vom Verkehr ausgeschlossen ist:

a) blau oder rot gefärbte, bittere, schleimige oder angesäuerte, Blutstreifen oder Blutgerinnsel enthaltende Milch;
b) Milch von kranken Kühen,
c) Biestmilch, d. h. solche Milch, welche vor Ablauf von 6 Tagen nach dem Kalben gewonnen ist,
d) Milch, welcher Wasser oder sonstige fremdartige Bestandteile irgend welcher Art zugesetzt sind.

§ 3. Das Aufbewahren der Milch in Gefäßen, von welchen dieselbe fremdartige Stoffe aufnehmen könnte (Gefäße aus Kupfer, Messing, Zink, Thongefäße mit schlechter Glasur, eiserne Gefäße mit bleihaltiger Email), ist verboten.

Die Gefäße müssen von innen wie von außen gehörig rein und in ordnungsmäßigem Zustande gehalten werden. Zum Spülen ist nur reines, klares Wasser zu benutzen; wenn möglich sind die Gefäße durch Ausdämpfen zu reinigen.

Standgefäße müssen mittelst festschließenden Deckels verschlossen, die aus geschlossenen Milchwagen leitenden kupfernen oder messingnen Krähne müssen gut verzinnt und stets rein gehalten werden.

§ 4. Sämtliche Gefäße, in welchen die in § 1 aufgeführten Milchsorten in den Verkehr gebracht werden, sind in deutlicher, nicht abnehmbarer Schrift mit der Bezeichnung der in denselben enthaltenen Milchsorten zu

versehen. Bei geschlossenen Milchwagen müssen diese unabnehmbaren Aufschriften auf der Wagenwand unmittelbar über den betreffenden Krähnen angebracht sein.

§ 5. Die für den Verkehr bestimmte Milch darf nur in Räumen aufbewahrt werden, welche stets sorgfältig gelüftet und rein gehalten und nicht in einer Weise benutzt werden, welche ekelerregend oder auf die Beschaffenheit der Milch von gesundheitsnachteiligem Einfluß sein könnte, insbesondere nicht in solchen Räumen, welche als Schlaf- oder Krankenzimmer benutzt werden oder mit solchen in unmittelbarer, nicht mindestens durch eine verschließbare Thür getrennter Verbindung stehen.

Personen, welche an ansteckenden Krankheiten leiden oder mit derartig Erkrankten in Berührung kommen, dürfen sich in keiner Weise mit der für den Verkehr bestimmten Milch beschäftigen.

§ 6. Die hiesigen Besitzer von Milchkühen müssen sich jederzeit die polizeiliche Besichtigung und Untersuchung ihres Viehstandes gefallen lassen.

§ 7. Zuwiderhandlungen gegen die Bestimmungen dieser Verordnung werden, sofern nicht auf Grund anderer gesetzlicher Vorschriften eine höhere Strafe verwirkt ist, mit Geldstrafe bis zu 30 Mark geahndet.

Auch kann die vorschriftswidrige Milch polizeilich beschlagnahmt werden.

§ 8. Auf den Verkehr mit Dickmilch und Buttermilch finden die Bestimmungen der §§ 2, 3, Absatz 1 und 2 (in Betreff der Buttermilch auch Absatz 3), 5, 6 und 7 Anwendung.

§ 9. Die Bestimmungen der §§ 3 und 4 treten mit dem 1. April 1894, die übrigen sofort in Kraft.

Stralsund, den 29. Januar 1894.

Bürgermeister und Rat.

Würzburg.

1. Es bestehen folgende Vorschriften, den Verkehr mit Milch betreffend:
   a) Auf Grund Art. 75 Abs. 1 und Art. 74 Abs. 1 Ziffer 2 des Polizeistrafgesetzbuches vom 26. Dezember 1871 sind seitens des Staatsministeriums des Innern oberpolizeiliche Vorschriften unterm 15. Juli 1887 erlassen, abgedruckt im bayerischen Gesetz- und Verordnungsblatt von 1887 Seite 365.
   b) Ortspolizeiliche Vorschriften vom 2. Juli 1878 (zu Art. 75, Polizeistrafgesetzbuch), deren § 3 hier einschlägig ist: Milchhändler und Milchverkäufer dürfen bei und in ihrem Geschäftsbetrieb zur Aufbewahrung der Milch nur Gefäße verwenden, welche von außen deutlich die in denselben aufzubewahrende Milchsorte erkennen lassen. Milch geringerer Sorte in einem das Zeichen einer besseren Sorte tragenden Gefäß aufzubewahren und feilzuhalten, ist verboten.

Als genügend gilt die Bezeichnung, wenn:

a) das für Rahm bestimmte Gefäß mit einem wenigstens 2 cm großen R (Rahm),

b) das für nicht abgerahmte (ganze) Milch dienende, mit einem gleichgroßen M (Milch),

c) das für abgerahmte Milch bestimmte Gefäß mit den Buchstaben A M (abgerahmte Milch) von ebensolcher Größe zu ersehen ist.

Weiter schlagen ein die oberpolizeilichen Vorschriften der Königlichen Kreisregierung von Unterfranken und Aschaffenburg, Kammer des Innern, vom 25. Juni 1891, in Bezug auf die Beschaffenheit, Zubereitung, Aufbewahrung; ferner auf das Ausmessen und Auswägen verkäuflicher Nahrungsmittel, Eßwaren und Getränke (unterfränkisches Kreisamtsblatt 1891, Seite 77).

§ 5. Übertretungen dieser Vorschriften sind vorbehältlich etwa verwirkter weiterer Strafe nach Art. 75 Polizeistrafgesetzbuch strafbar, zugleich erfolgt die Beschlagnahme der für schädlich erklärten Nahrungsmittel.

Würzburg, am 24. Dezember 1895.

Rechtsk. Bürgermeister
(gez.) Steidte.

Worms.

Unter Bezugnahme auf das Reichsgesetz vom 14. Mai 1879, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln ꝛc., sowie auf Grund des Strafgesetzbuches und des Art. 56 des Gesetzes vom 13. Juni 1874 wird hierdurch nach Beratung mit der Stadtverordneten-Versammlung und mit Genehmigung Großherzoglichen Ministeriums des Innern und der Justiz vom 4. April 1884 zu Nr. M. d. J. 3909 zum Schutze des Publikums gegen Benachteiligung verordnet wie folgt:

§ 1. In der Stadt Worms wird die Milch nur in zwei Beschaffenheiten zum Verkaufe zugelassen, und zwar a) als ganze (unveränderte) Milch, b) mit der einzigen Veränderung durch Abrahmung als abgerahmte Milch.

§ 2 Die für den Verkauf bestimmte abgerahmte Milch, als ein besonderer Handelsartikel, ist den Käufern als solche in der Weise kenntlich zu machen, daß diese Milch nur in Gefäßen aufbewahrt und feilgeboten wird, welche in einer in die Augen fallenden, die jeweilige Beseitigung ausschließenden Weise mit deutlichen Buchstaben die Bezeichnung:

„abgerahmte Milch"

tragen.

Unter Milch ohne nähere Bezeichnung wird nur ganze Milch verstanden.

§ 3. Im gesundheitspolizeilichen Interesse vom Handelsverkehr ausgeschlossen ist diejenige ganze oder abgerahmte Milch, welche von kranken, insbesondere von einer Seuche befallenen Tieren, oder von Kühen innerhalb

der ersten acht Tage nach dem Kalben abstammt, ferner jede bittere, schleimige, naturwidrig gefärbte oder sonst ekelerregende oder verdorbene Milch.

§ 4. Die ganze und die abgerahmte Milch darf nur in ganz reinen Gefäßen und vorschriftsmäßig geaichten Maßen transportiert beziehungsweise feilgeboten und verabreicht werden. Ebenso ist in den Milchverkaufslokalen die größte Reinlichkeit zu erhalten. Dieselben müssen, namentlich wenn sie zur Aufbewahrung von Milch benutzt werden, trocken und luftig sein und dürfen nicht als Schlafstätten benutzt werden.

In Gefäßen von Zink oder Kupfer darf die Milch nicht aufbewahrt oder feilgeboten, beziehungsweise ausgemessen werden.

§ 5. Der Milchverkauf im Bezirke der Stadt Worms unterliegt der Beaufsichtigung durch die Polizeibehörde.

Die Handhabung der polizeilichen Milchkontrolle besteht unter Anderem:

a) in der die Beaufsichtigung und Ermittelung des spezifischen Gewichts durch die Polizeibeamten umfassenden Vorprüfung,

b) in der Prüfung der Milch durch chemische Lebensmittel-Kontrollstation.

§ 6. Bei der Vorprüfung der Milch durch die Polizeibeamten ist das Laktodensimeter von Quevenne mit zugehörigen Reduktionstabellen und Thermometer zu benutzen, und sind genannte Instrumente amtlich auf ihre Richtigkeit zu prüfen, bevor sie in Gebrauch genommen werden.

Der Polizeibehörde bleibt es vorbehalten, nach sachverständigen Gutachten auch andere zweckmäßige Instrumente in Anwendung zu bringen.

§ 7. Das spezifische Gewicht der Milch (ganze Milch) soll bei einer Temperatur von 15° C. zwischen 1,029 und 1,033 liegen. Die Milch (ganze Milch) soll außerdem mindestens 2,8 % Fett besitzen. Bei abgerahmter Milch wird bei 15° C. ein spezifisches Gewicht von 1,033 vorausgesetzt.

§ 8. Milch (ganze Milch), welche bei der Vorprüfung durch die Polizeibeamten bei 15° C. unter 1,027 zieht, wird als gewässert betrachtet, vom Verkehr ausgeschlossen und vorläufig mit Beschlag belegt. Von derjenigen Milch (ganzen Milch), welche bei der Vorprüfung nur von 1,027—1,029 oder über 1,033 (bei 15° C.) zieht, ist durch den kontrollierenden Polizeibeamten eine geeignete große Probe ($^1/_4$ Ltr.) zu erheben, in eine reine trockene Flasche zu füllen, zu versiegeln und mit genauer Angabe des Verkäufers, des Datums der Probeentnahme des Temperaturgrades der Milch bei der Vorprüfung und des gefundenen, beziehentlich nach den Reduktionstabellen umgerechneten, spezifischen Gewichts auf dem Dienstwege an die chemische Kontrollstation alsbald abzugeben.

Ingleichen sollen in der oben vorgeschriebenen Weise erhobene Proben von der in der Stadt feilgebotenen, bezw. zum Verkaufe gelangenden abgerahmten Milch zur Prüfung an die Kontrollstation abgegeben werden, wenn dieselbe bei der Vorprüfung ein spezifisches Gewicht von über 1,033 zeigt.

§ 9. Die chemische Kontrollstation hat alsbald nach Eingang der Proben von Milch (ganzen Milch) unter Benutzung der in § 6 bezeichneten Instrumente:

a) eine Bestimmung der Temperatur vorzunehmen,

b) nach sorgfältiger Durchmischung das spezifische Gewicht festzustellen,

c) den Fettgehalt zu ermitteln,

d) falls die unter b und c genannten Bestimmungen die Ausreichenden Anhaltspunkte zur Beurteilung der Milch (ganzen Milch) nicht ergeben haben, eine Probe derselben zum Aufrahmen während 24 Stunden hinzustellen, darauf vollständig abzurahmen und hernach wieder auf ihr spezifisches Gewicht bei 15° C. zu prüfen.

Bei Proben von abgerahmter Milch wird nur das unter d beschriebene Verfahren eingehalten.

§ 10. Der Sachverständige hat:

I. als gewässert zu bezeichnen:

a) ganze Milch, deren spezifisches Gewicht unter 1,027 liegt,

b) ganze Milch, deren spezifisches Gewicht über 1,027 liegt, nach 24 stündigem Stehen und darauf erfolgtem Abrahmen jedoch unter 1,033 liegt,

c) abgerahmte Milch, deren spezifisches Gewicht nach 24 stündigem Stehen und darauf erfolgtem Abrahmen unter 1,033 liegt.

II. als entrahmt zu bezeichnen:

ganze Milch, deren Fettgehalt weniger als 2,8 % beträgt.

§ 11. Zuwiderhandlungen der Milchverkäufer gegen die Bestimmungen § 1—4 unterliegen neben gerichtlicher Einziehung (Konfiskation) der Milch einer Bestrafung von fünf bis fünfzig Mark, falls nicht die in dem Reichsgesetze vom 14. Mai 1879 oder im Strafgesetzbuche vorgesehenen höheren Strafen einzutreten haben.

§ 12. Diese Polizeiverordnung tritt drei Wochen nach ihrer erstmaligen Verkündigung durch die Wormser Zeitung in Kraft.

Worms, 17. April 1884.

Großherzogliche Bürgermeisterei Worms.

Küchler.

Vita.

Ich, **Kurt Albert Paul Pfund**, wurde im Jahre 1874 am 15. September in Reinholdshain, Kreishauptmannschaft Dresden, als Sohn des Gutsbesitzers Paul Pfund und dessen Ehegattin Mathilde Pfund, geb. Zimmermann, geboren.

Von Ostern 1881 bis Ostern 1885 besuchte ich in Dresden zur Erlangung der Elementarschulkenntnisse die 5. Bürgerschule, dann von Ostern 1885 bis Ostern 1891 die Realschule ebendaselbst, die ich mit dem Reifezeugnis verließ.

Bis zum Herbst 1892 hielt ich mich dann in Montreux und Lausanne (Vaud) auf. Am 25. Oktober 1892 wurde ich auf der Universität Leipzig immatrikuliert, wo ich 6 Semester Landwirtschaft und Nationalökonomie studierte. Im Wintersemester 1895/96 und im Sommersemester 1896 studierte ich in Heidelberg Nationalökonomie. An ersterer Universität hörte ich Vorlesungen bei den Herren Professoren Bürn, Leuckart, Hucho, Föppel, Wiedemann, Ostwald, Settegast, Kirchner, Friedberg und Bücher, in Heidelberg bei den Herren Professoren Lexer, Knies und Jellinek.

Druck von Johannes Päßler, Dresden, gr. Klosterg. 5.